А. Д. МИТЮКОВ

КОКТЕЙЛИ,

ПУНШИ, ВИНА И ДРУГИЕ НАПИТКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Издательство «Урожай»
Минск 1974

ПУНШИ, ВИНА И ДРУГИЕ НАПИТКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга «Коктейли, пунши, вина и другие напитки в домашних условиях» освещает широкий круг вопросов. Здесь читатель найдет все, что касается классификации и изготовления смешанных спиртных и безалкогольных напитков: коктейль, пунш, глинтвейн, грог, флип, коблер, боуль, крюшон; много интересного и полезного узнает о виноградных винах; сам научится делать исконно русские напитки — различные квасы: хлебные, медовые, фруктовые; ознакомится с научными основами и современными органолептическими методами оценки качества вкусовых товаров; узнает классификацию, технологию, химический состав и полезные свойства чая, кофе, меда, пива, минеральных вод, а также различные способы приготовления кофе, чая и смешанных напитков на их основе.

- А. Д. Митюков
  - Предисловие
  - Виноградные вина
    -
    - Классификация и ассортимент виноградных вин
      -
    - Вино к столу
  - Смешанные напитки
    -
    - Крюшоны и пунши (смешанные напитки на основе вин)
    - Коктейли
    - Коктейли на основе вин и ликеро-водочных изделий
    - Коктейли на основе коньяка и ликеро-водочных изделий
    - Ликеро-водочные изделия и коктейли на основе этих изделий, коньяка и вин
    - Ром и коктейли на основе рома
    - Джин и коктейли на основе джина
    - Коньяк и коктейли из нескольких крепких напитков
    - Коктейли после вечернего кофе
    - Пиво, кофе, чай. Пиво и смешанные напитки на основе пива
    - Кофе и смешанные напитки на основе кофе
    - Чай и смешанные напитки на основе чая, какао

и фруктов
        - Мед, молоко и молочные коктейли
        - Напитки на основе мороженого и минеральной столовой воды
        - Смешанные напитки типа Флип
    - Минеральные воды и освежающие смешанные напитки
        -
        - Напитки типа Боуль
        - Освежающий напиток типа Коблер
        - Смешанные напитки отрезвляющего характера
        - Плодово-ягодные соки и вина
        - Соки подслащенные и купажированные
        - Органолептическая оценка качества вкусовых товаров
        - Квас медовый, фруктовый, хлебный

- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12

А. Д. Митюков

КОКТЕЙЛИ, ПУНШИ, ВИНА И ДРУГИЕ НАПИТКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Предисловие

С каждым годом повышается жизненный уровень нашего народа. Улучшается качество, расширяется ассортимент пищевых и вкусовых товаров. Появляются новые запросы, возникают новые возможности их удовлетворения.

Директивы XXIV съезда партии и законы, принятые третьей сессией Верховного Совета СССР восьмого созыва предусматривают увеличение розничного товарооборота в текущем пятилетии в 1,4 раза. Только прирост продажи товаров в девятой пятилетке будет больше всего товарооборота страны за 1957 *г.*

За последние семь лет производство мяса на промышленных предприятиях увеличилось на 65 %, колбасно-ветчинных изделий — на 59, цельномолочной продукции — на 71, кондитерских изделий — на 28, консервов — на 69 % и т. д.

За период с 1958 по 1972 *г.* потребление мяса и мясных продуктов в среднем на одного человека возросло на 16 *кг*, молока и молочных продуктов — на 58, рыбы и рыбных продуктов — на 5,4, овощей и бахчевых — на 11 *кг*. В 1975 *г.* производство виноградных вин увеличится по сравнению с 1970 *г.* на 35–40 %.

С улучшением жизненного уровня советских людей на повестку дня встает вопрос нашего отношения к употреблению спиртных напитков. Государство не может мириться со всем тем, что наносит вред благополучию его граждан, что отвлекает их от активной трудовой и культурной деятельности. Вот почему борьба с пьянством — этим страшным наследием прошлого — будет считаться и впредь одной из важнейших задач.

Проявляя огромную заботу о благосостоянии советских людей, партия делает все для того, чтобы оградить их от тлетворного влияния чуждых привычек и обычаев. Не случайно вопрос усиления борьбы против пьянства и алкоголизма специально рассматривался в Центральном Комитете КПСС.

В принятом постановлении указано на необходимость решительной и настойчивой борьбы против пьянства и алкоголизма, разработки конкретных мероприятий по широкому развертыванию массово-политической и культурно-воспитательной работы в коллективах и среди населения по месту жительства, усилению противоалкогольной пропаганды.

В предлагаемой работе автор на основе большого фактического материала показывает вред алкоголя, его тлетворное влияние на здоровье человека, на весь уклад его

жизни. Эта книга не для любителей спиртного. И если кто-то из них заглянет в нее по ошибке, он не найдет в ней ничего интересного для себя.

Книга рассчитана на человека культурного, любознательного, стремящегося украсить свой быт, привнести в него что-то новое, интересное. Каждая строка ее бьет по тем, кто пьет, кто отравляет жизнь себе и другим. Она предостерегает читателя от того страшного зла, которое таится в спиртных напитках, учит, как уберечься от недостойного порока.

Возникает вопрос: а возможно ли этого достичь, не приняв крайних, кардинальных мер в отношении алкогольных напитков? Изъять их из продажи, ограничить производство — вот и решение проблемы. Да, это избавит нас от многих неприятностей, и все-таки все дело в нас самих. Человек высокой культуры и нравственности, воспитанный на лучших традициях общества, человек, ищущий, стремящийся к прекрасному, не станет свою жизнь топить в бутылке водки. Вместе с тем такой человек — не аскет, не отшельник, уединившийся от всех и вся. Он живет полнокровной жизнью своего общества, свято следует его лучшим традициям и обычаям, в том числе и тем, которые не обходятся без праздничного тоста, без бокала вина.

Все оказывается — в разумном подходе к своим поступкам, в воспитанности каждого из нас, в умении в нужную минуту сдержать себя, заставить не переступить границы приличия. Где же эти границы разумного, непредосудительного, высоконравственного? Как удержаться в рамках этих границ?

Все мы знаем, что спиртные напитки — далеко не предметы первой необходимости, но они реально существуют и в том или ином виде будут существовать. Все дело, как уже отмечалось, в разумном, правильном отношении к ним. Миллионы людей охотно поднимают бокалы по случаю какой-нибудь знаменательной даты, радостных событий и т. д. Эти традиции вошли в быт всех народов. Великий русский поэт А. С. Пушкин писал:

Полнее стакан наливайте.
На звонкое дно
В густое вино
Заветные кольца бросайте!
Подымем стаканы, содвинем их разом!
Да здравствуют музы, да здравствует разум!

А. М. Горький при посещении Массандры оставил там в книге посетителей такую запись: «Пил и восхищался… В вине больше

всего — солнца. Да здравствуют люди, которые умеют делать вино и через него вносить солнечную силу в души людей!»

Возникает известный вопрос: полезно ли пить вино? На него можно ответить так. Все зависит от того, сколько и как часто пить, в каком возрасте и при каком состоянии здоровья.

Если злоупотреблять вином, это приведет к расстройству нервной системы и обмена веществ (подагре, диабету, гипертонии), понизит работоспособность и сопротивляемость организма. Предлагать вино или другие спиртные напитки детям недопустимо и можно сказать — преступно.

В то же время нет основания смотреть на рюмку вина, как на яд. Помимо того, что в нем содержится сахар, органические кислоты, минеральные соли, пектиновые, азотистые и другие полезные вещества, оно обладает еще и бактерицидным действием. Многие вредные для человека бактерии, в том числе тифозные и туберкулезные палочки, погибают в вине в течение 15 минут. Природная вода считается обеззараженной, если в нее добавлена одна треть вина.

Таким образом, вино это не только «элексир» отличного настроения. Оно, оказывается, имеет немало положительных свойств, благотворно влияющих на общее состояние человека.

Академик Н. М. Сисакян пишет: «Суждение о вине только как о возбуждающем средстве неправильно. При оценке вин необходимо иметь в виду наличие в них важных в питательном отношении веществ — аминокислот, дубильных веществ и ряда других физиологически активных соединений»[1].

Профессор В. И. Нилов развивает эту мысль дальше: «Виноградные вина содержат антисептическую и ионизированную воду; углеводы (глюкозу, фруктозу, сахарозу и др.); органические кислоты — винную, яблочную, лимонную и другие; спирты — этиловый и другие; альдегиды; сложные эфиры и ацетали; дубильные и красящие вещества; азотистые вещества; ферменты; минеральные вещества, калий, кальций, магний, фосфор, железо; витамины — B_1 (тиамин), B_2 (рибофлавин), PP (никотиновую кислоту), фолиевую кислоту, инозит и др. Наличие в виноградных винах различных микроэлементов делает вино полезным в отношении регулирования обмена веществ в организме»[2].

Н. Н. Простосердов утверждает: «Столовые белые вина обладают диуретическими свойствами; столовые красные — тоническими; крепкие вина — сильными биоэнергетическими; Херес — лучший аперитив (возбуждает аппетит); Мадера оказывает длительное тоническое воздействие»[3].

Вино с полным правом может считаться самым здоровым и

самым гигиеничным напитком — это мнение о вине великого ученого л. Пастера.

Профессор О. П. Молчанова[4] указывает, что вина повышают пищевую ценность блюд и улучшают усвояемость пищи.

О применении вина в диетотерапии сообщает профессор Ф. К. Меньшиков[5]. Он считает возможным употребление вина при заболеваниях желудка, больными дистрофией, при хронических колитах, при дизентерии.

Для терапевтических целей Н. П. Кравков[6] рекомендует применять марочные натуральные, выбродившие виноградные вина, красные и белые, с содержанием 10–20 % алкоголя, а также быстро всасывающееся и быстро действующее шампанское. Особого внимания заслуживают мадера, херес, портвейн, марсала, токайское вино. Эти виноградные вина Кравков считал возможным прописать больным и выздоравливающим.

Высказывания о терапевтическом применении виноградных вин мы находим также в работах профессоров Д. М. Лаврова, А. И. Черкеса, доцента Б. И. Лидского и многих других врачей. Довольно подробные указания на применение вин в лечебной практике имеются в Большой Медицинской Энциклопедии.

Профессор С. Р. Татевосов дал интервью корреспонденту журнала «Наука и жизнь» (1967 г., № 4) о диетической ценности столовых виноградных вин.

Приведем несколько цитат из этой статьи.

«…То, что сухое виноградное вино обладает определенным лечебным эффектом, известно было давно. Но на каком-то этапе об этих его свойствах забыли. К сожалению, еще многие считают, что сухое вино и водка равнозначны: и то и другое — причина алкоголизма. Такая точка зрения ошибочна…»

«…Химический анализ сухих вин показывает, что в них содержатся вещества, стимулирующие углеводный, азотистый и минеральный обмен в организме человека. Богаты они также и такими микроэлементами, как марганец, фтор, ванадий, йод, титан, кобальт, калий, фосфор, рубидий. (Рубидий, например, благотворно влияет на клетки нервной системы. Этого микроэлемента много в вине Каберне совхоза „Абрау-Дюрсо“. Оно регулярно закупается у нас в лечебных целях иностранными фирмами).

В сухом вине содержатся и витамины группы В, РР, пантотеновая и фолиевая кислоты, биотин. А среди летучих веществ, образующих так называемый „букет“ вина, есть эфирные масла, сложные эфиры и альдегиды. Как известно, все эти вещества не только тонизируют, но и снижают кровяное давление…» И далее из той же статьи:

«Практически все составные части виноградных вин имеют питательную ценность для организма, причем благотворное влияние оказывают не столько сами эти ингредиенты, сколько их комплексы.

Возникает естественный вопрос об этиловом спирте — алкоголе. Ведь он также присутствует в вине. Безусловно, но в сухих виноградных винах его мало — 12 %, а как показали научные исследования, проведенные у нас и за рубежом, алкоголь не вредит в тех случаях, когда количество его не превышает 15 % от калорийности ежедневного рациона (это примерно 45–63 *мл* этилового спирта). Таким образом, в сухом виноградном вине преобладает не алкоголь, а ценные для организма человека вещества».

И еще несколько цитат из интервью проф. С. Р. Татевосова.

«Врачебный опыт показал, что виноградные вина особенно благоприятно действуют на пожилых людей, нормализуя сон. В отличие от снотворных средств — барбитуратов, — которые вызывают наркотический сон (человек просыпается, как правило, с тяжелой головой), четверть стакана сухого вина с боржоми или рюмка коньяка с минеральной водой вызывает нормальный физиологический сон. (Однако вино, даже в таких небольших дозах, можно применять только по совету врача…)»

Автор статьи далее пишет о том, при каких заболеваниях рекомендуется использовать сухие столовые вина в профилактических и лечебных целях.

«При гриппе, пневмониях и бронхопневмониях часто применяют горячее красное вино с сахаром. При авитаминозах полезны все сухие вина.

Практика показывает, что в ряде случаев на больных хорошо действуют небольшие дозы коньяка. Это объясняется тем, что в нем содержатся в большом количестве дубильные вещества, усиливающие в организме действие витамина С. Коньяк способствует пищеварению, увеличивая выделение желудочного сока. В отличие от водки, которая вызывает спазмы сосудов, коньяк обладает сосудорасширяющими свойствами…».

* * *

В этой книге читатель найдет много интересного, нового и полезного. Сам научится делать так называемые смешанные напитки: коктейль, глинтвейн, пунш, боуль, флип, грог, коблер.

Смешанные напитки — не продукт массового производства,

их не делают на фабриках и заводах, а готовят тут же, за столом, в присутствии потребителя, а еще лучше — при его участии.

Напитки эти нельзя подавать к обеду или к ужину вместо вин. Они представляют собой нечто законченное и самостоятельное, не связанное с принятием пищи. В качестве исходного сырья при их изготовлении используют различные вина, настой чая и кофе, пиво, натуральные соки, плоды, ягоды, мед, сахар, яичный белок и желток, ликеры, крепкие горькие настойки, коньяк, джин, ром, пряности, кусочки льда.

Мировая коллекция рецептур смешанных напитков — более 1000 наименований. В настоящей публикации мы предлагаем вниманию читателя 366.

Пьющий водку не испытывает удовольствия. Скорее, наоборот, как напиток водка вызывает неприятное вкусовое ощущение. Поэтому стремятся быстрее закусить (колбасой, огурцом и т. д.) или запить пивом или фруктовой газированной водой.

Хорошее вино таит в себе гамму вкусовых ощущений. В нем все гармонирует, все в меру, не замечается присутствие спирта, не выделяется кислотность и терпкость.

Смешанные напитки имеют еще больший диапазон вкусовых ощущений. Второе издание книги пополнилось главой о безалкогольных смешанных напитках на основе молока, простокваши, мороженого. Уделено внимание лечебно-профилактическим свойствам меда. Расширен ассортимент других смешанных напитков (более чем на 100 наименований), внесен ряд уточнений и новых иллюстраций. Мы учли также замечания критики.

Многочисленные письма, полученные автором после выхода в свет первого издания, показали, что читателя заинтересовали не только рецептуры смешанных напитков, но и обширная информация, касающаяся производства, классификации, ассортимента, пищевой, вкусовой и диетической ценности и химического состава различных виноградных вин, коньяков, пива, кофе, чая, минеральных вод. Все это нами учтено во втором издании книги.

Отзывы и пожелания просим направлять в издательство «Ураджай» или непосредственно автору в Белорусский государственный институт народного хозяйства им. В. В. Куйбышева (г. Минск, ул. Свердлова, 7).

Виноградные вина

Большой путь прошла за 55 лет наша винодельческая промышленность. Производство виноградных вин увеличилось за это время в стране с 30 млн. *дал* (в 1913 г.) до 250 млн. *дал* (в 1970 г.), а в 1975 г. выработка виноградного вина достигнет 330 млн. *дал*[7].

Мировое производство вина возросло за последние 50 лет всего лишь на 93 %: с 1500 до 2900 млн. *дал*.

Выработка коньяков в царской России составляла 125 тыс. *дал* в год. В 1940 г. в нашей стране было произведено его 268, в 1958 г. — 1225, в 1970 г. — 5300 тыс. *дал*.

Производство шампанского увеличилось за 55 лет с 0,5 до 90 млн. бутылок.

Вино, как и живой организм, имеет определенную продолжительность жизни. Слово «жизнь» в данном случае нужно понимать условно. Однако, изучая процессы, происходящие в вине, можно отметить те же стадии, что и в развитии живого организма: рождение (образование) вина, формирование, созревание, старение и отмирание (разрушение). Общая продолжительность «жизни» вина колеблется от 10 до 100 лет в зависимости от типа вина, качества исходного материала, условий хранения и ботанического сорта винограда.

Затронутые вопросы настолько интересны, что они достойны более подробного рассмотрения.

Как известно, вино есть продукт брожения виноградного сока и последующей выдержки сброженного или сброженно-спиртованного виноматериала.

Первая стадия жизни вина охватывает период брожения виноградного сока и продолжается около одного месяца. Отпрессованный виноградный сок сбраживается с помощью культурных (специально выведенных для этой цели) или диких (всегда имеющихся на кожице винограда) дрожжей. В микроскопически маленьких и быстро размножающихся дрожжевых клетках содержатся особые вещества — ферменты, способные превращать сахар в спирт и углекислоту. При сбраживании 1 *кг* сахара, содержащегося в виноградном соке, образуется приблизительно 0,6 *л* этилового, или, как его еще называют, винного спирта. Одновременно образуется небольшое количество побочных продуктов брожения, таких, как глицерин, органические кислоты, высокомолекулярные спирты (сивушные масла), эфиры, альдегиды.

Все они имеют своеобразный и чаще всего неприятный вкус и

запах, но их присутствие в сброженном виноматериале (это еще не вино) совершенно необходимо, так как в дальнейшем эти побочные продукты брожения и этиловый спирт, вступая в химические реакции между собой и с ароматическими веществами винограда, будут окисляться, соединяясь с кислородом воздуха. В результате всех этих сложных биохимических превращений в вине накапливаются новые ароматические и вкусовые вещества, от которых зависит букет и его органолептическая оценка.

Вторая стадия жизни вина — формирование, охватывает период после окончания брожения и до первой переливки виноматериала, то есть последующие 3–5 месяцев. Именно в этой стадии и начинаются все эти сложные биохимические процессы, о которых было сказано выше. Дрожжи, превратив виноградный сахар в спирт (полностью или частично), под действием накопившегося спирта или спирта, внесенного в процессе спиртования бродящего сусла, медленно опускаются на дно, образуя осадок. Сусло осветляется, освобождаясь не только от дрожжевых клеток, но и от целого ряда белковых и других веществ, присутствие которых в вине нежелательно. На этом заканчивается вторая стадия жизни вина. В конце ее сброженное и осветлившееся сусло необходимо отделить от осадка, поэтому виноматериал осторожно переливают в другую емкость, а дрожжевой осадок остается на дне первой емкости и таким образом удаляется.

Третья стадия — созревание вина, охватывает более продолжительный период, от 2 до 5 лет.

Это период выдержки виноматериалов и вин в специально оборудованных хранилищах, при постоянной температуре 10–12 градусов (по С). Выдержка производится в деревянных дубовых бочках или в крупных резервуарах. Самое главное в этот период — проникновение в вино кислорода воздуха в определенном количестве. Под его действием в вине протекают окислительные процессы, в результате которых образуются новые вкусовые и ароматические вещества, выпадают и периодически удаляются (путем переливок) осадки. Вино приобретает стабильность и устойчивость при хранении. Окончательно формируются его вкусовые качества.

Высокими достоинствами обладает выдержанное так называемое марочное вино. В конце этой стадии марочное вино поступает на розлив в бутылки и направляется через торговую сеть потребителю. легкие столовые марочные вина выдерживаются в дубовых бочках 2–3 года, а крепкие и десертные — до 5 лет.

Ординарные, не высоких достоинств вина, приготовленные из посредственных сортов винограда, выдерживаются всего несколько месяцев.

Что произойдет с вином, если его выдерживать в деревянных бочках не 5 лет, а больше? Будет ли вино продолжать улучшать свои вкусовые качества? Переокисляясь кислородом воздуха, который неудержимо поступает во время вынужденных переливок, доливок и даже через поры дубовой клепки, оно будет не улучшать, а ухудшать свои вкусовые достоинства. Поэтому, если хотят сохранить и приумножить высокое качество марочного вина, его прежде всего изолируют от кислорода воздуха, разливают в стеклянные, герметически закупоренные бутылки. С этого момента начинается четвертая стадия жизни вина — старение.

Лучшие марочные вина, разлитые в бутылки, переносят в специально оборудованные подвалы. Там их укладывают на стеллажи и никто без особого разрешения не имеет права прикоснуться к этим бутылкам, так как это уже не марочное, а коллекционное вино, предназначенное в основном для научных целей и особых дегустаций. В реализацию коллекционные вина обычно не поступают.

Что происходит с винами во время их выдержки в стеклянных бутылках без доступа воздуха при температуре 10–12 градусов?

Кстати сказать, это самая большая стадия жизни вина. Она продолжается для столовых вин 5 — 20, а для крепких и десертных — 50–70 лет. Зарегистрированы случаи, когда столовые вина из сортов винограда Саперави и Ркацители сохраняли свои прекрасные качества 30 лет, а некоторые образцы десертных токайских вин в стадии старения не теряли своих высоких достоинств до 100-летнего возраста.

Характерными процессами в вине в этот период являются не окислительные (как в предыдущей стадии), а восстановительные процессы, связанные с перемещением не кислорода, а водорода, с образованием сложных соединений типа эфиров, придающих коллекционным винам удивительно тонкий, неповторимый букет старения. В этой стадии кислород действует губительно на вкусовые качества вина, разрушая его букет. Открыл бутылку — вино используй полностью.

Последняя стадия — отмирание. Вино теряет всю свою прелесть: разлагаются и выпадают в осадок красящие вещества, исчезает букет, вино превращается в мутную жидкость неприятного вкуса и запаха.

Классификация и ассортимент виноградных вин

(При составлении органолептических характеристик на отдельные отечественные вина использованы опубликованные работы заслуженного винодела и ученого Н. С. Охременко)

Вина бывают ординарные и марочные.

Ординарное — вино небольших достоинств, приготовленное из сортов винограда, не содержащих в себе элементов высокого качества будущего вина. Поэтому ординарное вино не подвергают длительной выдержке: от этого оно лучше не будет, а хуже может стать. Его реализуют обычно в течение первого года после 3 — 12-месячной выдержки.

Марочное вино делают из европейских сортов винограда, которые иногда уступают по урожайности гибридам или сортам винограда местной селекции, но зато содержат в себе такие ароматические и вкусовые вещества, которые вместе с букетистыми веществами вторичного порядка (образовавшимися в процессе брожения и выдержки) предопределяют высокое качество марочных вин. Последние выдерживаются несколько лет, пока не закончатся все желательные биохимические процессы. Год урожая винограда, из которого приготовлено марочное вино, указывается на особой этикетке. Наши марочные вина снискали себе мировую славу, и производство их непрерывно возрастает. В 1940 г. было выработано барочных вин 1,18 млн. *дал*, в 1965 г. — 3,5 млн. *дал* (около 3 %), в 1970 г. поступило в реализацию более 15 млн. *дал* марочных вин (7 %) — около 200 наименований (всего более 600 наименований).

Различают четыре группы виноградных вин: столовые, крепленые, ароматизированные и игристые. Рассмотрим каждую из них и дадим характеристику лучшим винам.

Столовые сухие вина. Из года в год увеличивается в нашей стране выпуск столовых сухих и столовых полусладких вин: в 1950 г. — 8,15 млн. *дал*, в 1965 г. — 20,7 млн. *дал*, в 1970 г. — 52 млн. *дал*(что составляет более 20 % от общей выработки виноградных вин).

Характерной особенностью этой группы является невысокое содержание спирта (10–12 %) и почти полное отсутствие сахара. Весь сахар, содержащийся в виноградном соке, сбраживается

дрожжами (остается 0,2–0,5 %) и полученный после окончания брожения виноматериал не спиртуют. Таким образом, в столовых винах нет спирта-ректификата, а содержится только свой спирт естественного набора и к тому же в ограниченном количестве. Поэтому столовые вина при неблагоприятных условиях хранения подвержены микробиологической порче, первым признаком которой является помутнение, образование осадка на дне бутылки.

Такие вина не должны поступать в реализацию. Хранить их рекомендуется при температуре не выше 14 и не ниже 2 градусов.

Столовые вина, поступающие к нам из других стран, предварительно пастеризуются (нагреваются до 65 градусов) непосредственно в бутылках после укупорки. При этой температуре погибают дрожжи и некоторые другие микроорганизмы, поэтому импортные вина более устойчивы в хранении.

Столовые сухие вина в свою очередь подразделяются на белые и красные.

При изготовлении белых вин сначала отпрессовывают из винограда сок, затем его сбраживают. Когда готовят красное вино, то сок красных сортов винограда не отделяют от дробленых ягод, а сбраживают на мезге, потом уже перебродившую массу переносят в пресс и отжимают. Сусло, полученное таким образом, содержит больше экстрактивных, дубильных и красящих веществ. Оно отличается полнотой и терпкостью вкуса.

Марочные столовые вина выдерживаются в бочках 1,5–3 года; ординарные — 3–9 месяцев.

Столовые белые сухие вина вырабатываются во всех винодельческих республиках, особенно на Украине и в Молдавии (из сортов винограда: Алиготе, Рислинг, Фетяска, Ркацители и др.).

Вот лучшие вина нашей страны:

Белое сухое марочное — *Рислинг-Абрау*, происходит от названия совхоза и винзавода «Абрау-Дюрсо». Цвет его светло-золотистый с зеленоватым оттенком в молодом возрасте. Вкус гармоничный, легкий, с освежающей кислотностью.

Променисте делают из винограда Траминер в Закарпатской области. Имеет сложный букет, напоминающий запах луговых трав в пору цветения.

Берегивске изготовляется в Закарпатской области из сорта винограда Рислинг. Свежее, легкое, светло-соломенного или светло-золотистого цвета.

Рислинг-Алькадар готовится в совхозе им. Софьи Перовской в Крыму, около Севастополя; отличается большой полнотой и

экстрактивностью.

Перлина Степу вырабатывается в Одесской области. Имеет характерный для винограда Алиготе конфетный тон в аромате и вкусе.

Белые столовые вина Молдавии отличаются легкостью и свежестью. Высокими качествами характеризуются марочные молдавские *Рислинг, Фетяска, Алиготе, Пино белый*. Под теми же названиями промышленность вырабатывает ординарные вина.

Грузинская республика выпускает белые столовые марочные вина двенадцати наименований.

Вино *Цинандали* выделывается из винограда Ркацители и Мцване. Центр производства этого вина — совхоз «Цинандали».

Тибаани готовится из тех же сортов винограда на Тибаанском винзаводе по кахетинскому способу — брожением сока вместе с кожицей, семенами и гребнями в специальных глиняных кувшинах, закапываемых в землю. Вино отличается полнотой, терпкостью, ароматом.

Напареули — светло-соломенного цвета с зеленоватым оттенком. Вкус — мягкий, нежный, легкий. Центр производства — совхоз «Напареули».

Столовые белые вина Армении имеют повышенную крепость: до 14–16 %. Вино *Эчмиадзин* вырабатывается в районе древнего армянского города, именем которого оно названо. В армянских винах ощущается полнота и экстрактивность. При выдержке они приобретают сильный приятный, характерный букет.

Красные столовые вина производятся из винограда Саперави, Каберне, Матраса, Алеатико, Мальбек, крепость их несколько больше.

В отличие от белых красные вина имеют повышенное содержание дубильных веществ, приятную терпкость, бархатистость, полноту. Молодые красные вина обладают более густой окраской, чем выдержанные. Оттенки окраски у молодых вин — сине-фиолетовый или сине-голубой. У выдержанных появляются вишневые, гранатовые, рубиновые тона, а у старых — кирпичные и даже коричневатые. Для молодых красных вин характерен запах паслена и молочных сливок. У выдержанных появляется сложный и очень приятный букет.

Вот лучшие красные столовые вина:

Каберне-Абрау приготовляется в совхозе «Абрау-Дюрсо». Отличается полнотой и мягкостью вкуса и ярко выраженным ароматом. Такое же по качеству вино Каберне-Анапа.

Оксамит Украины имеет вкус бархатистый, нежный. «Оксамит» означает по-украински бархат.

Красное столовое вино *Алушта* характерно для южных

приморских долин, наполненных теплом и солнцем, которые придают ему полноту и крепость.

Молдавское марочное *Каберне* готовится из винограда Каберне в совхозах «Чумай» и «Трифешты». Цвет — темногранатовый. Выдержка — 2–3 года. Вкус полный, гармоничный, с запахом миндаля и фиалки. Ординарное вино Каберне не имеет такого качества.

Негру де Пуркер выделывают из нескольких сортов с преобладанием сорта Каберне. Цвет — рубиновый. Вкус — полный, бархатистый, напоминает черную смородину.

Сорт винограда Саперави используется в производстве грузинских марочных вин *Мукузани, Напареули, Кварели*. Все они высоких достоинств, отличаются полнотой, окраской, кислотностью и спиртуозностью. Высококачественное красное вино Телиани готовят из сорта Каберне в совхозе «Цинандали». *Телиани* — одно из лучших вин.

Красное вино *Матраса* выделывается из сорта винограда Матраса в Азербайджанской ССР. Оно отличается высоким содержанием спирта, экстрактивностью, мягкой терпкостью.

Наша промышленность вырабатывает более 100 наименований белых столовых вин, из них 56 марочных; около 30 красных столовых, в том числе 18 марочных; 15 розовых, из них одно марочное. Почти 50 % наименований столовых вин — это марочные, хотя по объему продукции они составляют 5–6 %.

Столовые импортные вина. В последнее время в нашу страну поступает большое количество импортных виноградных вин.

Болгария в основном производит красные столовые вина ординарные и марочные. Марочные делаются из более зрелого и тщательно отсортированного винограда. Они содержат 11–13 % спирта, обладают хорошим и достаточно развитым букетом. Болгарские ординарные вина содержат 10–11 % спирта.

Рис. 1. Мерный стакан

В северной Болгарии красные вина готовят из винограда сорта Гамза. Мы хорошо знаем болгарское красное столовое вино *Гамза*. Оно продается обычно в двухлитровых широких бутылках в разноцветной плетеной упаковке из нейлона. Вина из винограда

Гамза имеют интенсивную окраску, достаточно экстрактивны, быстро созревают и поступают в реализацию через 1–1,5 года.

В Центральной Болгарии распространен сорт винограда Мавруд. Это один из лучших местных красных сортов. Экстрактивность вина *Мавруд* выше, чем Гамза. Молодое вино Мавруд имеет грубый вкус, но зато после 2 — 3-летней выдержки наступает полная гармония вкусовых ощущений, появляется тонкий букет и в то же время сохраняется свежесть, присущая молодым винам.

Вино *Каберне* имеет темно-рубиновый цвет, плодовый аромат. Вино гармоничное, высоких достоинств. Хорошее купажированное вино *Тракиа*.

В Санданской Околии распространен сорт винограда Мельнишка лоза. Из него готовят красное вино Мельник (13–14 % спирта). Это лучшее красное столовое вино Болгарии, полное, экстрактивное, с темно-рубиновой окраской.

Из белых столовых вин Болгарии можно рекомендовать: *Рислинг-Розенталер, Дунайский жемчуг, Болгарское солнце, Мискет, Солнечный берег, Димят, Хемус*. В некоторых столовых болгарских винах повышенное содержание сахара (1,5–3,0 %). Вина перед отправкой пастеризуются в бутылках.

Румынская Народная Республика имеет благоприятные климатические и почвенные условия для виноградарства. Вина получают высокую оценку на международных конкурсах и успешно конкурируют с лучшими образцами из других стран. Правительство республики уделяет большое внимание развитию виноградарства и виноделия. В настоящее время площадь виноградников Румынии достигает 400 тыс. гектаров, а количество товарного винограда на душу населения превышает 100 *кг*. В холмистых районах Каталина производится светло-желтое хорошее полусладкое вино *Мурфатлар* и вино *Котнарь*.

Значительная часть столовых виноградных вин экспортируется из Тырнавской долины и района Одобешть, где произрастают местные и европейские сорта винограда. В этих районах производят хорошие белые марочные вина: *Рислинг, Фетяска, Алиготе, Фурминт, а также красные столовые Каберне и Пино-Нуар*.

Чехословакия вырабатывает хорошие столовые вина: *Рислинг, Людмила* (белое и красное), *Франковка* (красное и белое).

Столовые полусладкие вина. При их производстве брожение искусственно прерывается путем резкого охлаждения бродящего сусла, в котором накапливается 11–13 % спирта и остается часть сахара — 3–8 %.

Отсюда и их название — полусладкие.

В числе лучших вин этого типа нужно назвать красные грузинские: *Хванчкара, Ахашени, Киндамараули*. Белые грузинские полусладкие: *Псоу, Чхавери, Твиши, Тетра*. Хорошие вина этого типа готовит Армянская ССР: *Мегри и Айгестан*.

Вина крепленые крепкие. Крепленые вина разрешается спиртовать. Спирт вносится в бродящее сусло. Это парализует жизнедеятельность дрожжевых клеток, брожение останавливается и в сусле остается несброженный сахар в таком количестве, в каком это требуется исхода из кондиций (содержание спирта, сахара и кислот) будущего вина.

Крепленые вина подразделяются на крепкие и десертные.

Рассмотрим группу крепких крепленых вин.

Портвейн. Портвейны марочные и ординарные обычно содержат 17–19 % спирта и 7 — 10 % сахара. Во вкусе характерно для портвейна сочетание плодового аромата с тонами коньяка.

В красных марочных портвейнах иногда чувствуются тона вишневой косточки. В портвейнах содержится приблизительно 10 % спирта естественного наброда и остальное (7–10 %) — спирт-ректификат, внесенный в процессе спиртования.

Особенностью технологии вин типа портвейна является брожение сусла с мезгой или нагревание ее с целью усиленного извлечения дубильных и красящих веществ.

Марочные вина выдерживаются в дубовых бочках до 3 лет, ординарные — до года.

В числе лучших марочных вин этого типа следует назвать прежде всего крымские портвейны винкомбината Массандра.

Портвейн белый *Южнобережный* — купажный, из винограда совхозов Южного берега Крыма.

Портвейн белый *Сурож* готовят из винограда Кокур в совхозе «Судак».

Портвейн белый *Крымский* — купажный, производят в южных совхозах Крыма.

Все эти портвейны — высокого качества, с различными оттенками во вкусе и букете. Из них особенно выделяется портвейн белый Сурож с ярким пряно-медовым тоном, характерным для винограда Кокур.

Портвейн красный *Ливадия* выпускает винкомбинат Массандра из винограда Каберне. Этот портвейн считается одним из лучших в СССР и может конкурировать по качеству с лучшими красными портвейнами Португалии.

В районах Дона, Кубани и Северного Кавказа вырабатывают несколько белых марочных вин типа портвейна: *Терек, Дербент, Кизляр* — из винограда сорта Ркацители, отличающихся янтарной окраской, полным вкусом и букетом.

На Кубани в совхозе «Абрау-Дюрсо» выделывается вино *Кубань* — крепкое, типа портвейна белого.

В Грузии на Карданахском заводе из винограда Ркацители по одной и той же технологии вырабатываются крепкие марочные вина *Карданахи и Саамо*. Их можно отнести к типу портвейна. Они имеют медовый оттенок во вкусе, особенно более сладкое — Саамо.

Армянское — *Айгешат* — типа портвейна белого имеет плодовый аромат, окраска — от светло-янтарной до темноянтарной.

В Азербайджане выпускаются два крепких вина — *Алабашлы и Акстафа* из винограда Баян Ширей и Ркацители. Они относятся к типу сладких портвейнов.

Наши заводы делают большое количество ординарных портвейнов — белых, красных и розовых. Они так и называются: Портвейн белый или Портвейн красный. Некоторые из них имеют номер, например: Портвейн № 13, Портвейн № 26 и т. д.

Мадера, как и портвейн, относится к группе крепких крепленых вин с содержанием спирта 18–20 % и сахара 3–6 %. Однако по своим вкусовым свойствам это вино существенно отличается от портвейна. Цвет мадеры — от темно-золотистого до темно-янтарного. Во вкусе и аромате характерны особые так называемые мадерные тона, несколько напоминающие букет горных цветов.

Не спешите выпить рюмку марочной мадеры до дна, прежде всего разберитесь в особенностях этого замечательного напитка. Они появились в результате длительного нагревания его в дубовых бочках при доступе кислорода воздуха.

При изготовлении мадеры дробленый виноград сбраживают по красному способу, т. е. сок бродит вместе с мезгой, обогащаясь веществами, содержащимися в ягодах винограда определенных сортов.

Рис. 2. Фарфоровая миска вместо боуля

Как только содержание спирта в бродящем сусле достигнет 7–8 % (содержание сахара в это время снижается до 6–7 %), сусло спиртуют, внося в него спирт-ректификат. Брожение останавливается. После осветления сброженно-спиртованный

виноматериал подвергают тепловой обработке. Ординарную мадеру готовят, выдерживая в неполных дубовых бочках 1–3 месяца при температуре 50–60°, а марочную мадеру выдерживают под южным солнцем в бочках на открытых солнечных площадках 3–4 летних сезона.

Лучшие марочные мадеры готовятся в Крыму, в том числе мадеры *Массандра* (19,5 × 3) и *Крымская* (19 × 4).

Есть и ординарные вина этого типа: *Бухарское* (Узбекская ССР, Мадера (РСФСР) и др.

Мадера Массандра — вино высоких достоинств. Оно готовится из сортов винограда Серсиаль и Вердельо.

Из импортных вин этого типа можно рекомендовать болгарскую Мадеру (18 × 5).

Херес. Крепкое крепленое вино с содержанием спирта 18–20 % и сахара 3–5 %. Вкусовые особенности Хереса обусловлены его несколько необычной технологией.

Сброженно-спиртованный виноматериал выдерживается в неполных бочках под пленкой, состоящей из многочисленных дрожжевых клеток особой расы, способной обогатить вино ароматическими веществами, придающими ему характерный букет и вкус (с тонами каленого орешка). Готовый херес слегка горчит. Вино производит впечатление крепкого напитка. Херес крепкий Донской делают из винограда Педро крымский, Алиготе. Херес Дагестанский отличается более нежным вкусом.

Винодельческая промышленность Молдавии поставляет марочный херес: *Янтарь, Яловены, Молдова*. Центр хересного производства — завод в Яловенах. Молдавские хересы заслуживают высокой оценки. Славятся армянские марочные вина типа херес: *Аштарак* и *Бюракан*. Аштарак — тип крепкого, а Бюракан — тип сухого хереса.

Десертные вина. Крепленые десертные вина делятся на сладкие и ликерные. Они отличаются от вин крепленых крепких тем, что содержат больше сахара и меньше спирта. К ним относятся кагоры, мускаты, токайские вина, малага.

Каждый упомянутый тип имеет свои характерные, присущие только ему вкусовые особенности, обусловленные не столько различными кондициями (содержание спирта, сахара и кислот), сколько специальной технологией и особыми сортами винограда с определенным содержанием дубильных, красящих, ароматических и других веществ.

Десертные сладкие вина содержат 16–20 %, а ликерные — 21–32 % сахара. В числе десертных вин есть очень хорошие вина марочной категории, но они не относятся ни к кагорам, ни к мускатам.

Вот лучшие из них:

Янтарь Ставрополья имеет медовые тона во вкусе, вино полное, гармоничное, светло-янтарной окраски.

Тамань приготовляется из винограда Мюскатель, во вкусе медовый тон, аромат свежескошенного лугового сена. Вино мягкое, гармоничное; цвет — светло-янтарный.

Каберне десертное Геленджик («Черные глаза») готовится из сорта Каберне. Темно-рубинового цвета. Вкус — полный, бархатистый, с шоколадным тоном.

Солнечная долина — во вкусе фруктовый аромат с тонами персика.

Кокур десертный Сурож с пряно-медовым тоном во вкусе. Своеобразное, близкое по типу к токайскому, но вполне самобытное.

Рубиновое Крымское («Черный доктор»). Основной сорт винограда — Эким-кара. Вино рубинового цвета, имеет своеобразный букет и вкус, полное, бархатистое, с богатыми тонами шоколада, какао, кофе, чернослива.

К типу кагор относятся сладкие десертные вина из красных сортов винограда. Интенсивно красный цвет кагора и его специфический вкус получается в результате нагревания дробленого винограда до 60°. Тепловая обработка мезги способствует более полному переходу в сусло красящих и других экстрактивных веществ.

Вина этого типа готовятся у нас во всех винодельческих районах, в основном из сортов винограда Каберне, Саперави, Матраса.

Ординарные кагоры содержат 16 % спирта и 16 % сахара (16 × 16). Марочные кагоры — 16 × 18 или 16 × 20 и выдерживаются 2–3 года.

Геташен — это отличный армянский кагор темно-рубинового цвета, с плодово-ягодным букетом и небольшим компотным тоном. Вино полное, гармоничное.

Шемаха — тип кагора из сорта Матраса, делают в Азербайджане. При его изготовлении мезга не нагревается, а заспиртованная настаивается 10–15 дней. Вкус вина — очень полный, гармоничный, бархатистый. Букет фруктовый, с тоном малины. Необычных кондиций (16 × 25) кагор *Узбекистон*.

Все перечисленные вина, отличаются высокими вкусовыми достоинствами, но лучший кагор — Южнобережный. Его окраска темно-красная с гранатовым оттенком. Вино очень полное, экстрактивное, гармоничное, умеренно терпкое, с букетом, свойственным сорту винограда Саперави.

Ординарные: Кагор № 29 (Грузинская ССР), Кагор № 32

(РСФСР) и др.

Мускатные вина. Крымские южнобережные мускаты не имеют себе равных не только в нашей стране, но и за рубежом. Готовятся они из особых сортов винограда, отличительной особенностью которых является очень приятный специфический аромат и повышенное содержание сахара — 22–30 %.

В Крыму выращивают 3 мускатных сорта винограда: Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный.

Облагороженный выдержкой, мускатный аромат винограда сохраняется и в готовом вине.

При изготовлении мускатных вин виноград протирают, пропуская через машину типа терки, и сбраживают на мезге, но не долго — 1–2 дня.

Забродившую мезгу передают под пресс. Отпрессованное сусло быстро спиртуют, чтобы сохранить сахар. Когда виноматериал осветлится (ноябрь), его переливают, отделяя от дрожжевого осадка. Группа сладких мускатов содержит сахара 16–20 %, а ликерных — 21–32 %. Содержание спирта — 12–16 %. Марочные мускаты выдерживаются от 2 до 4 лет.

Крымские мускаты неоднократно демонстрировались на международных конкурсах. Все они имеют по 4–6 Золотых медалей, а мускат белый *Красного камня* (13 × 23) имеет 14 Золотых медалей и высшую награду — кубок Гран-при. Славятся также белые мускаты ливадия (13 × 27) и *Южнобережный* (16 × 20). Крымские мускаты признаются лучшими в мире.

Мускат розовый *Южнобережный* (16 × 20) не уступает лучшим белым мускатам. В нем особенно сильно выражен мускатный аромат с тонами Казанлыкской розы (Болгария).

Мускат черный *Массандра* (13 × 24) не имеет ярко выраженного мускатного аромата. Его букет сложен и разнообразен, в нем можно различить тона шоколада, чернослива, бальзамические тона. Вкус бархатистый.

В числе лучших марочных мускатов можно отметить мускат белый *Прасковейский* (РСФСР).

Ординарные мускаты выдерживаются 3–4 месяца, в их числе *Таврический* (16 × 16), *Украинский* (16 × 20) мускат Донской (16 × 18), *Ставропольский*, а также белый и розовый *Кубанский*.

Токайские вина так же, как и мускаты, бывают сладкие с содержанием сахара 16–20 % и ликерные — 21–30 %.

Родиной токайских вин является Венгрия, но наши крымские токаи не уступают венгерским, и их по праву можно отнести к числу лучших.

Специфический аромат и вкус токайских вин обусловлен не только технологией, которая несколько напоминает технологию

муската, но и сортами винограда (Фурминт, Гарс-Левелю и др.), а также характерным распадом аминокислот с образованием изомасляного альдегида.

Токайские вина имеют золотистый цвет, сложный тонкий аромат с мускатными и цветочными тонами, с тонами корочки свежеиспеченного ржаного хлеба.

Мировой известностью пользуется наш крымский марочный *Токай южнобережный* (16 × 20), получивший на международных конкурсах 5 Золотых медалей. К токайским винам относится очень хорошее крымское вино *Пино-Гри* (13 × 24).

Высокую оценку заслуживают молдавский марочный токай *Гратиешты* (16 × 16) и азербайджанский — *Кара-Чанах* (16 × 18).

Венгерская Народная Республика поставляет нам хорошие полусладкие токайские вина, в том числе токай *Самородный* (15 × 8).

Малага — вино испанского происхождения, относится к группе ликерных вин с содержанием сахара 20–30 %.

Технологической особенностью малаги является смешение сброженного виноматериала (из определенных сортов винограда) с уваренным виноградным соком, в котором содержание сахара достигает 60 %. У нас лучшие вина этого типа получают в Туркменской ССР. Сюда же относится ликерное марочное грузинское вино *Салхино*. В нем хорошо выражены особенности сорта винограда Изабелла, его аромат и вкус. Высокая сахаристость Салхино достигается добавлением сгущенного на вакуум-аппарате сусла из красных сортов винограда. Окраска вина — кофейная.

В Армении готовят вино типа малаги — *Аревшат*. Цвет — темно-коричневый, кофейный, характерный для малаги; букет — с кофейно-карамельным тоном. Вкус — с небольшой приятной горечью, пригорелостью, полный, типичный для малаги.

Малага-Джангалы выделывается из сортов Кара-узюм и Тербаш в Туркменской ССР. Вино ликерное, очень густое. Кофейный цвет придает ему присутствие карамелизованного природного виноградного сахара. Букет — пряный, с карамельными тонами. Во вкусе чувствуется приятная горчинка.

Ароматизированные вина. К этой группе вин относится *Вермут крепкий* (18 × 10) и *Вермут десертный* (16 × 16).

Слово «вермут» в переводе с немецкого означает «полынь», хотя вино это итальянского происхождения. Вермут готовят из виноградных виноматериалов путем добавки (1–2 %) специального настоя трав, цветов, кореньев, в том числе и полыни. Весь этот искусственно созданный букет не сливается в единое целое.

Наши вермуты относятся к ординарным винам и в международных конкурсах не участвуют.

Лучшие вермуты готовит Италия.

Игристые вина. Сюда относится прежде всего семейство шампанских: сухое — 3 % сахара; полусухое — 5 %; полусладкое — 8 % и сладкое — 10 % сахара. Может быть шампанское самое сухое — 1 % и шампанское брют — 0,3 % сахара.

Содержание спирта в Советском шампанском 11,5 %.

Шампанское — это легкое, очень приятное вино, пенящееся при наливании в бокал. Непрерывное выделение в бокале пузырьков углекислоты дополняет вкусовое и зрительное впечатление. В этом случае говорят вино «играет». Отсюда и название вин — игристые.

Технология игристых вин очень своеобразна и сложна. В первой стадии производства получают так называемый шампанский виноматериал — хорошее сухое виноградное вино. Затем производят шампанизацию этого вина, т. е. подвергают его вторичному сбраживанию в специальных, герметически закрытых резервуарах — акротс-форах, куда вместе с сухим шампанским виноматериалом вносят также сахар и разводку особых дрожжей. Акротофор герметически закрывают. Образующаяся при сбраживании сахара углекислота, не имея выхода из резервуара, растворяется в вине, насыщает его, химически соединяясь со спиртом, а затем медленно выделяется из вина уже в бокале, обусловливая тем самым «игру» вина.

Вино к столу

Очень важно, чтобы вино имело определенную температуру, при которой проявились бы все его положительные свойства наилучшим образом. Следует иметь в виду, что степень охлаждения вина зависит от его кондиций и органолептических особенностей. Вина крепкие и десертные должны иметь температуру 14–16°; столовые белые марочные — 10–12°. При более низкой температуре их тонкий аромат не проявится в должной мере.

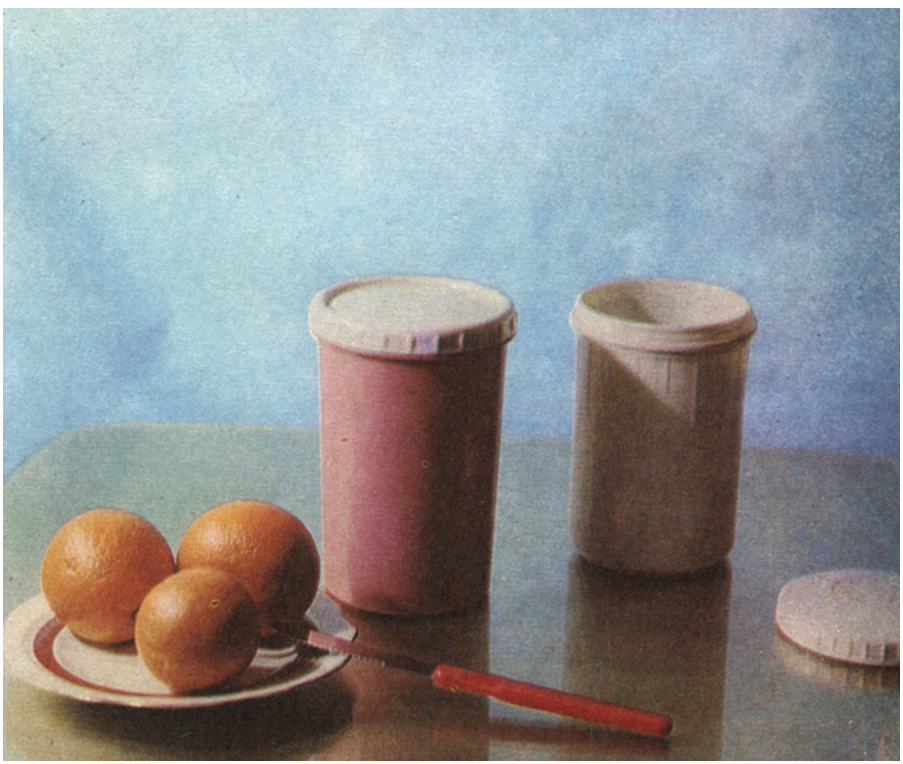


Рис. 3. Самодельный миксер

Белые ординарные столовые вина желательно охлаждать до 8 — 10°, тогда их недостатки будут менее заметны, а потеря букета и тонкого аромата не опасна, так как их в ординарных винах нет. Красное столовое вино лучше всего подавать при комнатной температуре 15–18°. Более низкая температура сделает красное вино менее гармоничным, более терпким.

Охлаждение вин производят в специальном охладителе — красивой металлической емкости, куда наливается водопроводная вода нужной температуры. Бутылка вина вертикально погружается в емкость (горлышко должно оставаться сухим). Минут через 15 содержимое приобретает температуру воды. Можно для этой цели использовать обычную эмалированную кастрюлю, поставив ее под водопроводный кран. На празднично убранный стол ставить кастрюлю, разумеется, нельзя.

Игристые вина следует охлаждать до 7 — 10°. Это достигается тем, что в воду охладителя бросают кусочки льда. Помещать шампанское в холодильник не рекомендуется, так как температура там значительно ниже и оно, переохладившись, потеряет прелесть своего букета. Кроме того, переохлажденное шампанское «играет» вяло, хотя и более продолжительно. Теплое шампанское существенно проигрывает во вкусовом отношении, но «играет» бурно, угрожая вырваться из бутылки и облить присутствующих.

Не следует взбалтывать бутылку с шампанским. Это повлечет за собой слишком бурное выделение углекислоты, затруднит разлив в бокалы и сократит продолжительность «игры».

Открывая шампанское, нужно прежде всего освободить пробку от удерживающей ее проволочной сетки (мюзле), затем, наклонив бутылку и удерживая ее под углом 45°, осторожно вынуть пробку или придержать ее, если она сама выталкивается газом. Пробка должна остаться в руке. «Стреляние» из бутылок не принято считать признаком хорошего тона.

Бутылку с любым вином нужно открывать, когда гости за столом и все бокалы готовы. Не следует прокалывать пробку штопором насквозь, иначе ее кусочки упадут в вино и окажутся у кого-то в рюмке. С помощью штопора пробку вытаскивают из горлышка только до половины, затем ее вынимают рукой.

Долго сохранявшееся или коллекционное вино, особенно красное, может образовать на дне бутылки плотный осадок. Такую бутылку осторожно переносят к столу в том же вертикальном или горизонтальном положении, а каком она сохранялась (хранить вина нужно в горизонтальном положении). Вынимая пробку и разливая вино в бокалы, старайтесь не всколыхнуть осадок.

Рюмки могут быть различной формы, но непременно прозрачными, из бесцветного стекла. Для белых вин принято подавать рюмки на более высоких ножках, чем для красных. Емкость рюмок для крепких и десертных вин 0,05 — 0,07 *л*, для шампанского 0,1 *л*, для столовых вин 0,1–0,15 *л*.

Вино создает торжественность праздничной обстановки и в то же время порождает веселье, хорошее настроение и общительность. Банкет, организованный по случаю дня рождения или иной знаменательной даты, не имеет ничего общего с кутежом, в который иногда впадают малокультурные люди.

Далеко не последнее место принадлежит сервировке стола, правильному выбору холодных закусок и горячих блюд, подаваемых на стол в определенной последовательности и с должными интервалами и, наконец, винам и другим спиртным напиткам, которые должны наилучшим образом гармонировать с закусками, дополнять и усиливать гамму приятных вкусовых ощущений. Нельзя сопровождать нежную во вкусовом отношении рыбу терпким красным тяжелым экстрактивным вином, или было бы ошибкой подать к остро приготовленной дичи невыразительное нежное белое вино.

В наших прейскурантах можно встретить около 400 наименований виноградных вин и более 30 наименований вин плодово-ягодных, каждое из которых имеет свои вкусовые особенности.

Органолептическая оценка вин и других крепких напитков рассматривается в специальной главе. Здесь мы рассмотрим несколько примерных меню, а на их фоне — общие принципы и соотношения в выборе вин и закусок. Закуски следует подавать в весьма ограниченном количестве, но они должны быть очень вкусными, ароматными, аппетитными, с острыми специями и приправами. Закуска должна только разбудить аппетит, усилить чувство голода, сделать более желанным появление на столе любого следующего блюда.

В качестве предварительной холодной закуски можно рекомендовать различные маринады, мясные, рыбные и овощные салаты с майонезом, паштет, яйцо с майонезом, копчености, холодное мясо, икру и т. д.

Вина, подаваемые к ним, должны преследовать ту же цель — возбудить аппетит, смягчить излишнюю остроту закуски, подчеркнуть и повысить ее вкусовые достоинства.

Вино не должно вызывать опьянения, поэтому спиртные напитки к холодной закуске подаются в небольшом количестве, как и сама закуска. Целесообразно организовать все это на отдельном небольшом, но высоком столике, около которого стулья ставить не обязательно, а иногда даже и нежелательно, так как здесь задерживаться не следует. К острым, сильно пряным закускам лучше подходят портвейн или мадера, из крепких напитков — коньяк, ром или виски.

Нежные на вкус закуски желательно сопровождать хорошим

сухим столовым вином, чтобы тонкий их аромат не заглушить вином с ярко выраженным букетом. Салаты и другие закуски, имеющие кисловатый вкус, также можно сопровождать белым легким вином. К паштетам и домашней птице лучше всего подходят десертные марочные, умеренно сладкие вина.

Если в меню было предусмотрено первое блюдо — суп, то следует иметь в виду, что он подается также в ограниченном количестве. Ощущение сытости должно наступить позже.

Ароматические и экстрактивные вещества супа призваны возбуждающим образом подействовать на процесс пищеварения, аппетит при этом не должен понизиться, иначе последующее блюдо покажется менее вкусным, чем оно есть на самом деле, и не доставит должного удовольствия. Перед супом вино не подают и суп вином не запивают. Рюмку вина хорошо выпить после него. Затем можно сразу подать основное горячее блюдо.

Если же суп в меню не предусматривался, то очень хорошо после закуски дать рыбу в горячем виде или рыбу холодную (заливную, фаршированную), а затем уже главное мясное блюдо. Нежное белое мясо рыбы с тонким специфическим ароматом и вкусом лучше всего сочетается с белым столовым легким, освежающим вином.

Семга, осетр, камбала, карп имеют повышенную концентрацию вкусовых и ароматических веществ. К ним можно подать вино более крепкое, достаточно полное, но не тяжелое, с небольшим содержанием сахара и ароматических веществ, например, портвейн белый Таврический или другой ординарный белый портвейн.

Соус к горячему рыбному блюду — нежный и умеренно пряный.

Основное блюдо — кусок обжаренного мяса в центре тарелки, а кругом разноцветные горки овощного гарнира: зеленый горошек, желтые кусочки картофеля, две бордовые горки маринованной и отварной свеклы, ломтики вареной моркови, огурец, красный помидор.

Рис. 4. Гарнир № 6

К ароматному мясному горячему блюду нужно подать крепкое, полное, экстрактивное, ароматное вино. К темному мясу — красное вино, к белому мясу — белое вино.

Мясо дичи, домашнего гуся, утки, баранина, говядина имеют свои ярко выраженные вкусовые особенности. С ними лучше всего сочетается красный ординарный портвейн, ординарный кагор, столовое красное ординарное полусладкое вино, красный крепкий вермут.

К главному мясному блюду марочные вина не подходят. И еще одна особенность: нужно есть и запивать вином, а не пить вино и закусывать мясом. Кроме того, существует еще одно правило: предлагаемые блюда и вина, непрерывно меняясь по ходу обеда (или банкета), должны повышать свои вкусовые достоинства. От вина простого, ординарного — к вину лучшему, марочному, и от вина легкого, столового — к крепкому и десертному. Следовательно, и по этим соображениям, с марочными крепкими и десертными винами торопиться пока не следует.

Продолжительный обед порождает чувство усталости. Необходимо сделать перерыв в приеме пищи и предоставить гостям возможность поговорить, выйти из-за стола, послушать музыку, потанцевать и снова пригласить гостей к столу. После главного блюда можно подать торт, затем компот, фрукты, печенье, конфеты, кофе черный с ликером или коньяком и на этом закончить. Если же организаторы убеждены в том, что нужно не только повеселиться, но и плотно поесть, то после главного блюда (из темного мяса домашних животных или дичи) должно следовать так называемое промежуточное блюдо, а затем жаркое из нежного мяса домашней птицы, а уж потом торт, компот и черный кофе с ликером.

Рассмотрим все это более подробно.

Промежуточное блюдо преследует ту же цель, что и закуска в начале обеда и потому оно должно обладать высокими вкусовыми достоинствами, сопровождаться лучшими белыми марочными крепкими или десертными винами. Промежуточное блюдо и белое марочное вино к нему нужно подать в ограниченном количестве.

Промежуточное блюдо — это холодный, возбуждающий аппетит деликатес: паштет из домашней птицы, рыбы, крабов или комбинированное блюдо с яйцом с применением тонкого, ароматного, но не очень острого соуса и т. д.

Жаркое, следующее за промежуточным блюдом, в отличие от главного блюда нужно делать из белого, нежного, но

зарумяненного поджаркой мяса. Гарниры: овощной зеленый салат или поджаренная в сливочном масле цветная капуста, или тушеные овощи под тонким соусом.

К белому мясу подается белое вино, но еще лучше бокал шампанского.

Сладкое блюдо (торт или что-то иное) не обязательно сопровождать вином, но если и предложить, то только десертное, с высоким содержанием сахара. К черному кофе подать ликер в отдельной рюмочке и пить его маленькими глотками, чередуя их с глотками кофе.

Конечно, не обязательно каждый раз готовить все меню от начала до конца, как это изложено выше. Можно взять из меню любое блюдо, с него начать и им закончить. Важно, чтобы гостеприимный хозяин понял принцип построения меню в части соотношения вин и закусок. Не меньшее значение имеет дружеская атмосфера вечера, где все продумано, хорошо и интересно организовано.

Итак, уважаемые читатели, прочитайте эту книгу и воспользуйтесь советами и рецептами, изложенными в ней. Мы надеемся, что они помогут Вам в организации праздничного застолья.

Смешанные напитки

Смешанные напитки классифицируют по способу изготовления и их составу. Кроме того, еще и по способу употребления: напитки бывают «короткого глотка», которые пьют одним глотком из рюмок 60–70 *мл*, и «длинного глотка» — их пьют через соломинку из бокалов емкостью 150–250 *мл*.

Качество любого напитка (коктейль, пунш, вино, пиво, чай и т. д.) полностью проявляется только при определенной его температуре. Компонентом многих смешанных напитков являются кусочки льда. Для удобства последующего изложения введем несколько условных обозначений.

Кусочки льда — № 1 — кубики по 6–8 *г* правильной формы; № 2 — частицы дробленого льда неправильной формы, значительно меньше, чем кубики № 1; № 3 — стружка, которую срезают с больших кусков льда.

Лед получают замораживанием кипяченой воды в холодильнике. Для приготовления различных смесей применяется смеситель — миксер. Этот прибор есть в продаже, он оборудован двухфазным электродвигателем и роторной мешалкой и очень удобен. Приспособление для тех же целей можно изготовить самим (рис. 3).

Приобретите пластмассовый стакан с плотно прикрывающейся крышкой. Прикрепите в верхней его части съемное сито или просто кольцо (пластмассовое или деревянное) с натянутой на него марлей и приспособление готово.

Сепаратор для отделения желтка

Напитки, которые нужно перемешать вместе с кусочками льда, пряностями и прочее, задают в стакан-смеситель, закрывают его крышкой и сильно встряхивают. Затем крышку снимают и содержимое выливают в рюмки или предварительно вставляют в верхнюю часть стакана самодельное сито и через него процеживают содержимое. Процесс смешивания обычно начинается с охлаждения миксера: в пустой прибор кладут ложкой или щипцами несколько кусочков льда и пока он

охлаждается, готовят составные части коктейля. Затем талую воду сливают. Если рецептурой предусмотрено использование кусочков льда, то не удаляя их, быстро заливают вино, коньяк и пр. При этом не следует заполнять стакан более чем наполовину. Затем миксер плотно закрывают крышкой и, обернув салфеткой, недолго (5 — 15 *сек*), но сильно встряхивают его в продольном направлении так, чтобы лед и содержимое перемещались от крышки к дну и обратно. Продолжительность этой операции зависит от количества и желаемой степени охлаждения жидкости.

Электромиксер имеет преимущество перед самодельным только при приготовлении яичных и молочных смешанных напитков, когда требуется произвести очень интенсивное перемешивание и пенообразование или измельчить фрукты до состояния пюре.

Промытые плоды предварительно освобождают от косточек, семян и перегородок, разрезают на мелкие дольки. После измельчения фруктов до пюреобразного состояния режущую насадку нужно заменить пропеллерной, добавить остальные компоненты и включить мешалку.

Потребуется фарфоровая кружка с фарфоровой или серебряной ложкой для сбивания (например, желтков или белков с сахаром). Желательно иметь сепаратор для отделения желтка куриного яйца от белка и мелкое сито для освобождения смеси от кожуры цитрусовых плодов или измельченных пряностей после настаивания.

Для определения объемов смешиваемых жидкостей (ликеров, вин, сахарного сиропа, коньяка, сока и т. д.) можно рекомендовать мерный стеклянный стакан с градуировкой от 10 до 250 *мл* (рис. 1).

Особая группа охлажденных легких малоалкогольных смешанных напитков, в состав которых входят фрукты, столовые вина, соки, шампанское и в ограниченном количестве крепкие спиртные напитки, а иногда и минеральные воды, готовится в большом стеклянном смесителе (2–6 *л*), называемом «боуль». Можно для этой цели использовать красивую фарфоровую миску (рис. 2).

Вся эта группа напитков тоже называется «боуль».

Для разлива боуля в бокалы нужно иметь большую стеклянную или металлическую нержавеющую ложку. Пунши и глинтвейны подаются на стол горячими и разливаются не в бокалы, а в стаканы или чашки, выдерживающие высокую температуру. Готовить эти напитки следует на кухне в эмалированной кастрюле, подавать на стол в фарфоровой миске.

Плодово-ягодные соки можно покупать готовыми, но лучше

их получать самому из свежих плодов и ягод. Для этого рекомендуем приобрести рычажную соковыжималку (рис. 13) или шнековый пресс типа мясорубки. Он должен быть луженым или из нержавеющей стали.

Сок из лимонов, апельсинов и мандаринов получают так. Разрезав плод нержавеющим ножом, насаживают его половинку на стеклянный ребристый конус и поворачивают вокруг него. Сок будет стекать и накапливаться у основания (рис. 8).

Шнековый пресс-соковыжималка

И в заключение несколько слов о бокалах и рюмках. Они могут быть различных форм (рис. 7, 9), но непременно из бесцветного стекла. Коктейли пьют из плоских рюмок большого

диаметра. «Коктейли после вечернего кофе» — из высоких узких рюмок. Размер рюмок для крепких коктейлей (которые нужно пить одним глотком) — 60–70 *мл*, для крепких и десертных вин — 50–60 *мл*, для столовых — 100 *мл*. Бокалы для освежающих напитков должны быть 150–250 *мл*.

Гарнир. Под гарниром следует понимать все то, чем сопровождается напиток, что дополняет его вкусовое и эстетическое восприятие: плоды, ягоды, кусочки льда.

О кусочках льда мы уже говорили. В рецептурах они будут упоминаться со ссылкой на их номера: № 1, № 2, № 3. Таким же образом будут закодированы и остальные виды гарнира. Например, если в рецептуре значится гарнир № 4, то читатель должен представлять себе, что это кружок лимона (или апельсина), разрезанный по радиусу и прикрепленный к краю бокала (рис. 11).

Гарнир № 5 — кружок лимона или апельсина, горизонтально положенный сверху на бокал с напитком (рис. 12).

Гарнир № 6 — очищенный от кожицы апельсин разламывают на дольки и каждую из них гостю подают отдельно на маленьком блюдце (рис. 4).

Гарнир № 7 — кожицу цитрусового плода срезают узкой длинной лентой, сворачивают из нее спираль и вешают на край бокала так, чтобы спираль была в бокале, после чего наливают в него напиток (рис. 5).

Гарнир № 8 — чистую кожицу цитрусового плода разрезают на прямоугольники длиной менее диаметра бокалов и кладут в них по одной такой частице.

Гарнир № 9 — сахарный «иней» на кромке бокала. Сахарный песок насыпают в блюдце. Увлажняют края пустых бокалов, протирая их долькой лимона или яблока (рис. 14, 15, 16), а затем бокалы частично погружают в сахарный песок. На смоченное стекло пристают кристаллики сахара в виде тонкого белого слоя, напоминающего снежный иней. После этого бокалы наполняют напитком, но так, чтобы не повредить белый слой «инея».

Рис. 5. Гарнир № 7

Гарнир № 10 — натуральная соломинка или синтетическая трубочка, с ее помощью напиток медленно втягивается в рот (рис. 17).

Крюшоны и пунши (смешанные напитки на основе вин)

Крюшон. Делают его из легких столовых виноградных вин, приправленных фруктами, сахаром, коньяком и шампанским. Крюшон должен быть непременно холодным. Он относится к изысканным напиткам и готовить его нужно со вкусом и учетом особенностей исходных продуктов.

При изготовлении напитка плоды и ягоды моют, ополаскивают водой. Яблоки, груши, персики, апельсины режут на дольки. Землянику, клубнику, вишню используют в виде целых ягод. Вымытые фрукты перекладывают в стеклянный сосуд (рис. 6) или фарфоровую миску и равномерно пересыпают сахаром, накрывают крышкой и ставят на лед. Держат до тех пор, пока сахар не растворится. Отделение сока и растворение в нем сахара не следует форсировать. Нельзя давить фрукты, они должны сохранить свою форму.

Незадолго до подачи к столу сосуд с фруктами заполняют хорошо охлажденным, до 8 — 10°, столовым вином, добавляют для аромата немного хорошего коньяка или рома, после чего следует попробовать полученный напиток. Если гармония вкуса и аромата достигнута, то его можно подать на стол. Затем нужно открыть бутылку охлажденного до 5–6° шампанского или фруктово-ягодного игристого вина или сидра и вылить в тот же сосуд за 1–2 минуты до разлива крюшона в бокалы. Разливают напиток большой стеклянной или фарфоровой ложкой, захватывая вместе с жидкостью немного плодов или ягод со дна сосуда — они являются гарниром и заменяют закуску.

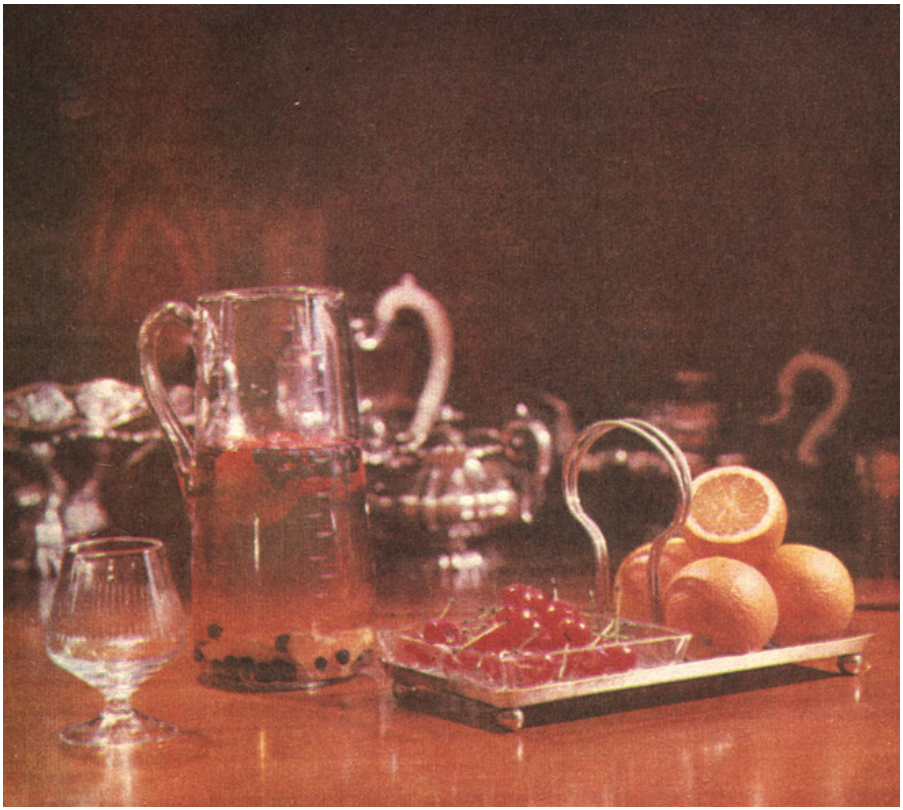


Рис. 6. Стеклянный сосуд

При использовании цитрусовых плодов следует иметь в виду, что большая часть ароматических веществ содержится в кожуре плода, поэтому ее не нужно выбрасывать, а целесообразно порезать и оставить в сосуде до момента растворения сахара, а потом удалить перед добавкой вина. Ниже приводится рецептура основных напитков.

1. Фруктовый крюшон. 500 *г* фруктов, 200 *г* сахара (если вино сухое), 2 *л* столового вина, 20–60 *мл* коньяка, бутылка шампанского. (На 8 — 10 человек). Оставшийся невыпитым напиток нужно поставить в охладитель.

2. Крюшон из сирени. Для этого в стеклянный сосуд выливают одну бутылку хорошо охлажденного вина и погружают в него букет сирени, но так, чтобы погруженными были только цветы. Букет нужно предварительно ополоснуть холодной кипяченой водой. Затем после короткого настаивания его удаляют, добавляют сахар и еще две бутылки вина, коньяк и шампанское.

3. Крюшон фантазия. Смешивают стакан белого портвейна, стакан охлажденного десертного вина и две столовые ложки лимонного сока. Можно добавить немного сахара. В широкий бокал кладут кусочек льда и дольки апельсина, мандарина или вишню из компота.

4. Земляничный крюшон. В стеклянный кувшин засыпать 1 *кг* земляники и 200 *г* сахара. Оставить на один час при температуре 5–8° до полного растворения сахара в земляничном соке. Если сахар растворится через 0,5 часа — еще лучше. Важно, чтобы во время настаивания и растворения сахара, которое делается для извлечения из ягод ароматических, красящих и других веществ, ягода оставалась целой, не помятой, не поврежденной.

После растворения сахара в кувшин выливают вино, охлажденное до 10°:0,75 *л* красного сухого, 0,75 *л*белого сухого и в последний момент — бутылку охлажденного до 6° шампанского. Теперь нужно быстро и не очень энергично перемешать, чтобы не улетучилась углекислота, внесенная в крюшон вместе с шампанским, и стеклянной большой ложкой разлить в 12 бокалов. К бокалу подать соломинку и чайную ложку для земляники.

5. Персиковый крюшон А. 8 зрелых персиков разрезать пополам, удалить косточки, порезать на кубики и положить в стеклянный кувшин. Туда же добавить 200 *г* сахара, 40 *мл* коньяка, 40 *мл* апельсинового сока и 0,75 *л* белого сухого столового вина. Полученную смесь оставить на 1–2 часа в прохладном месте, после чего добавить еще 0,75 *л* белого охлажденного сухого столового вина, перемешать и добавить перед разливом в бокалы бутылку охлажденного шампанского. Общий объем крюшона — около 3 *л* (на 12 персон). К бокалу подать соломинку и чайную ложку.

6. Персиковый крюшон Б. По сравнению с персиковым крюшоном А — коньяка не 40, а 60 *мл*, вместо 40 *мл*апельсинового сока дать 20 *мл* Южного ликера и вместо 0,75 *л* белого вина (вторая бутылка перед шампанским) — такое же количество красного сухого столового вина. Во всех крюшонах шампанское можно заменить охлажденной хорошо газированной минеральной водой, или яблочным сидром.

7. Вишневый крюшон. 1 *кг* ягод вишни и 200 *г* сахара (или 0,5 *кг* вишневого варенья и 0,5 *л* вишневого сока) поместить в стеклянный кувшин, добавить туда 40 *мл* коньяка и 0,75 *л* красного сухого столового вина. Через 1–2 часа влить еще 0,75 *л* красного сухого, а перед разливом в бокалы — бутылку шампанского или охлажденной столовой минеральной воды.

Пунши. Слово пунш происходит от древнеиндийского «панч», что означает «пять». Пять составных частей пунша были когда-то обязательными: вино, ром, фруктовый сок, сахар или мед, пряности (корица, гвоздика, чай). Пунш — это зимний горячий напиток. Его подают на стол при температуре 65°. Нельзя подогревать вино выше 80°, иначе оно заметно ухудшит свои вкусовые качества и потеряет часть спирта, температура кипения которого 78°, т. е. значительно ниже температуры кипения воды.

Пунши, как и другие смешанные напитки, не возбуждают аппетит, обычно ими не сопровождаются обеды или торжественные ужины, но горячий пунш с блинами — хорошее сочетание.

Глинтвейн и грог можно рассматривать как разновидность пунша. Глинтвейн обычно приготовляют с красным вином, грог — с коньяком или ромом.

Хрустальные или стеклянные бокалы для пунша непригодны: они могут лопнуть. Хорошо выдерживают высокую температуру фарфор, керамика, стеклянные чайные стаканы (рис. 10). Одна порция пунша — 0,2–0,4 *л*, но емкость бокала не должна быть более 0,25 *л*. Пунш, как и крюшон, не имеет очень строгой рецептуры: пряности, ром и сахар дают не по весу, а по вкусу, поэтому решающее значение имеет, очевидно, не рецептура, а. тонкий вкус.

Содержание ароматических веществ в гвоздике и корице может колебаться в очень больших пределах в зависимости от условий и длительности их хранения. То же количество бутонов гвоздики в одном случае может оказаться недостаточным, в другом — чрезмерно большим.

Делают напиток из ординарных столовых сухих, не содержащих сахара вин. При отсутствии их можно (в виде исключения) использовать крепкое или десертное вино, но тогда количество задаваемого сахара нужно соответственно уменьшить. Пунш не должен быть крепким и очень сладким. Пьют его большими бокалами.

Общая технология пунша заключается в следующем. В миску, в которой напиток будет подан на стол, наливают кипящую воду. Это делают для того, чтобы емкость была горячей и не отнимала тепло от подогретого вина.

Рис. 7. Рюмки

В эмалированной кастрюле подогревают вино до 65–70°. Одновременно с ним в кастрюлю вносят сахар и пряности. Следите, чтобы температура не поднялась выше 70°. В стакан из лимонов или апельсинов выдавливают сок. Часть цитрусовых разрывают на дольки или режут кружочками вместе с кожурой. Как только вино достигло заданной температуры, из миски выливают горячую воду, быстро процеживают сок, переносят в миску дольки или кружочки цитрусовых плодов, задают ром и вливают через сито горячее пряное вино. Пряности оставляют на сите. Миску закрывают крышкой, тут же подают к столу, напиток разливают в бокалы.

8. Пунш с пряностями. Общая технология описана выше, ее нужно соблюдать. На стакан столового красного вина — две-три чайные ложки сахара и пряности (гвоздику, корицу) — по вкусу. Пряный аромат и вкус должны мягко дополнять вкусовую гамму напитка и не выделяться слишком резко. Пряности вносят в вино за 1–2 часа до его нагревания. Если корица немолотая, в виде целого кусочка коры, то ее, как и соцветие гвоздики, просто бросают в вино. Молотую корицу опускают в вино в марлевом мешочке или узелке. Когда вино нагрелось до 65–70°, а сахар растворился, пунш переливают из эмалированной кастрюли в миску, куда предварительно дают Южного желтого ликера —

одну-две чайные ложки на стакан вина. Южный ликер можно дозировать не в общую миску, а каждому в его бокал по вкусу.

9. Глинтвейн красный. Положить в эмалированную кастрюлю два бутона гвоздики, кусочек коры корицы, лимонную корку, 125 *г* сахара, добавить 0,4 *л* воды, поставить на огонь и кипятить 1–2 минуты; затем процедить. К фильтрату добавить 0,75 *л* красного столового вина, вторично подогреть до 70° (не до кипения!). Можно пополнить гармонию вкуса одной рюмкой хорошего коньяка или рома. Подать горячим. Это очень приятный напиток, распространен в Скандинавии.

10. Глинтвейн белый. Положить в эмалированную кастрюлю 100 *г* сахара, два бутона гвоздики, кусочек коры корицы, апельсин или лимон, порезанный на тонкие кружочки, добавить 0,5 стакана (0,125 *л*) воды, поставить на огонь и довести до кипения, процедить. Перенести кастрюлю на стол, добавить 0,75 *л* белого сухого или яблочного вина, подогреть и пить горячим.

11. Мокко-глинтвейн. Подогреть в эмалированной кастрюле до 70–80°: две чашки крепкого натурального кофе, 0,75 *л* красного столового вина, 150 *г* сахара, три рюмки коньяка. Подать горячим.

12. Пунш № 1. Подогреть до 70–80° 0,75 *л* красного столового вина и 50 *г* сахара и перелить в фарфоровую миску.

В плоскую фарфоровую посуду или в глубокую тарелку положить сахар-рафинад — 75 *г* и облить его коньяком или водкой — 0,25 *л*, затем поджечь и горящим опрокинуть в миску с подогретым вином. Пить горячим из фарфоровых чашек.

13. Пунш № 2. Подогреть до 70°, но не доводить до кипения 1,5 *л* красного столового вина и перелить его в фарфоровую миску. На миску положить железную решетку, а на решетку 200 *г* сахара-рафинада. Сахар смочить коньяком и поджечь. Понемногу подливать коньяк в горящий сахар (всего 0,25 *л*) до тех пор, пока весь сахар, расплавившись, окажется в миске с вином. Этот пунш распространен в горной Швейцарии.

14. Чайный пунш А. Подогреть до 80° смесь 0,4 *л* красного столового вина и 0,5 *л* крепкого чая. Одновременно прокипятить 2–3 минуты другую смесь: полстакана воды, 50 *г* сахара, два бутона гвоздики, кусочек коры корицы и кусочек лимонной кожуры; затем эту вторую горячую смесь процедить и добавить к смеси вина и чая, перемешать. Подать горячим.

15. Пунш № 3. В красное или белое столовое вино задают пряности. Вино подогревают до 70° и переливают через сито в горячую миску и ставят на стол. На миску кладут решетку, на нее — сахар- рафинад, пропитанный водкой. Сахар поджигают. Он горит, плавится и капает в миску с горячим пряным вином. Сахар

берут из расчета два — четыре кусочка на стакан вина.

16. Пунш № 4 (на 12 человек). В миску кладут изюм, цукаты (засахаренные фрукты), ядра орехов, миндаля. Закрывают решеткой. На решетку кладут сахар-рафинад (от 0,7 до 1,0 *кг*), пропитанный смесью коньяка и водки (всего около 0,5 *л*). Сахар поджигают. После того как расплавленный и частично карамелизованный сахар окажется весь в миске, туда выливают 1 *л* горячего крепкого чая (приготовляя чай, его заваривают кипятком — чай кипятить нельзя!) и 2–2,5 *л* ароматизированного, подогретого с корицей и лимонными корками белого сухого вина. Туда же выдавливают сок двух лимонов и двух апельсинов. Все смешивается и через несколько минут разливается в стаканы. Пунш пользуется успехом в странах Западной Европы.

Чтобы напиток был совершенно прозрачным, ядра орехов и изюм желательно вначале ополоснуть водой.

17. Вечерний пунш. Довести до кипения смесь: 0,5 *л* воды, 75 *г* сахара, два бутона гвоздики, кусочек коры корицы и кусок лимонной кожуры. Затем кастрюлю сиять с огня и всыпать в нее две чайные ложки черного чая (высшего или первого сорта), размешать и через 6 минут процедить. К фильтрату добавить 0,75 *л* красного столового вина, 0,5 *л* Шерри-Бренди или Вишневого ликера и 0,25 *л* коньяка или водки. Всю смесь подогреть до 70–80° (не до кипения!), перемешать. По вкусу можно добавить немного лимонного сока.

Подать напиток горячим или хорошо охлажденным. Распространен во Франции

18. Яблочный пунш. Очистить от кожицы три-четыре спелых, но кислых яблока и пропустить их через терку. Тут же (иначе протертая масса потемнеет) добавить к ней горячий сахарный сироп (100–150 *г* сахара и совсем немного воды, довести до кипения). Все смешать, влить две бутылки яблочного вина и подогреть до 80–90°. Поставить на стол и добавить 0,5–1 стакан коньяка. Пить горячим.

19. Винная пена. Энергично сбивать, подогревая на малом огне: четыре яичных желтка, 80 *г* сахарной пудры, сок лимона или апельсина, щепотку соли. Затем, не переставая сбивать, постепенно влить 0,4 *л* белого сухого вина.

20. Винно-шоколадный пунш. Довести до кипения смесь: 0,25 *л* воды, 100 *г* сахара, 30 *г* какао-порошка. Снять с огня, добавить бутылку подогретого до 70 80 красного столового вина, перемешать и через несколько минут (когда какао-порошок осядет на дно) сцедить в другую емкость, куда добавить одно сбитое с небольшим количеством воды яйцо и две рюмки коньяка. Подать горячим.

21. Глинтвейн А. Задать в эмалированную кастрюлю и подогреть до 70–80° 1,5 *л* красного сухого вина, 300 *г* сахара, три бутона гвоздики (пряность), щепотку корицы в марлевом узелке и кожуру лимона; процедить и подать горячим[8].

22. Капитанский пунш (холодный). Смешать: бутылку рома, бутылку портвейна, рюмку Южного ликера, 200–250 *г* сахара, добавить пять кружочков лимона (кружочки разрезать пополам). Перед тем как разлить в бокалы, добавить еще бутылку шампанского.

23. Кофейный пунш А. В плоскую эмалированную кастрюлю положить горку (приблизительно 400 *г* сахара) и облить коньяком (одна бутылка) и ромом (0,5 бутылки). Сахар поджечь. Как только горячий сахар растворится в смеси рома с коньяком, вылить в кастрюлю 1,5 *л* горячего крепкого натурального кофе. Пить горячим, разливая в кофейные чашечки.

24. Пунш с красным вином (холодный). В бокал дать 20 *мл* коньяка и чайную ложку сахарной пудры, дополнить красным столовым вином.

25. Ромовый пунш (холодный). Смешать 40 *мл* рома, 20 *мл* коньяка, сок $^1/_4$ лимона и две чайные ложки сахарной пудры. Гарнир № 8.

26. Кофейный пунш с яйцом. Хорошо сбить два яичных желтка, столовую ложку сахарной пудры, 20 *мл* рома; смесь перенести в стакан и дополнить горячим натуральным крепким кофе (без молока).

27. Лоцманский пунш. Смешать: бутылку рома, литр красного сухого вина, 400 *г* сахара и литр воды. Смесь нагреть до 80° и добавить сок одного лимона. Разлить в стаканы и пить горячим.

28. Винный пунш. Смешать два литра белого столового вина и 300 *г* сахара, подогреть до 70°, добавить бутылку рома, вторично подогреть до 70 и пить горячим.

29. Чайный пунш В (на 12 человек). Засыпать в кастрюлю шесть чайных ложек черного чая и залить 1,5 литра кипящей воды. Через 6 минут настой процедить и добавить: 400 *г* сахара — размешать, 0,75 *л* красного столового сухого вина, сок двух лимонов. Смесь подогреть до 75°, добавить 0,4 *л* рома, перелить в фарфоровую миску и горячим подать на стол.

30. Молочный пунш (на 10–12 человек). В 2 *л* горячего молока добавить: 250 *г* сахара — размешать, 0,25 *л* рома и 0,25 *л* коньяка. Горячий пунш разлить в стаканы и дать щепотку протертого мускатного ореха в каждый стакан. Подать чайные ложки.

31. Кофейный пунш Б (на 10–12 человек). В эмалированную

кастрюлю вылить литр крепкого отстоявшегося настоя натурального кофе, добавить: 150–200 *г* сахара, 0,75 *л* кагора, 0,75 *л* коньяка. Смесь подогреть до 70° и разлить в стаканы.

32. Крепкий пунш (на 12–14 человек). Подогреть до 70–80° в эмалированной кастрюле: 1,5 *л* белого столового сухого вина, 0,75 *л* красного столового сухого вина, 300 *г* сахара, снять с огня, добавить 0,5 *л* коньяка, перелить в фарфоровую миску и подать на стол.

33. Глинтвейн Б. Подогреть до 70° два литра красного столового сухого вина, 200 *г* сахара, шесть бутонов гвоздики, кусочек коры корицы. Подать горячим. Гарнир № 4.

34. Пунш с красным вином и яйцом. Подогреть до 60–70° смесь: 20 *мл* сахарного сиропа, 100 *мл* красного столового сухого вина, щепотку корицы. Одновременно сбить яичный желток и при непрерывном перемешивании медленно перелить его в подогретое вино. Подать чайную ложку.

35. Пунш с белым вином и ромом (на 12 человек). 0,5 *кг* сахарного песка нагреть на малом огне в эмалированной кастрюле вместе с кожицей (цедрой) от трех лимонов. Не снимая кастрюлю с огня, добавить туда при постоянном перемешивании 0,75 *л* рома и литр белого сухого столового вина. Когда сахар полностью растворится, влить в кастрюлю литр горячей воды и сок трех лимонов, перемешать и разлить в стаканы. Температура смеси не должна превышать 70°.

36. Пунш с апельсином и лимоном (на 10–12 человек). Измельчить два лимона и два апельсина и отпрессовать из них сок. К соку добавить 0,75 *л* белого сухого столового вина и 250 *г* сахара. Через час полученную смесь подогреть, добавить литр горячей воды и 0,5 *л* рома. Перемешать, разлить горячий в стаканы.

37. Чайный пунш Б (на 10–12 человек). Четыре чайные ложки черного чая, два бутона гвоздики (пряность) и щепотку измельченной коры корицы залить в эмалированной кастрюле одним литром кипящей воды. Через 6 минут пряный настой чая процедить в другую кастрюлю, добавить туда 300 *г* сахара, 0,75 *л* красного столового сухого вина, 0,5 *л* рома, сок двух лимонов. Все перемешать, подогреть до 60–70° и разлить в стаканы. Гарнир № 4.

38. Новогодний пунш (на 10–12 человек). Четыре чайные ложки чая, два бутона гвоздики, щепотку корицы залить одним литром кипящей воды. Через 6 минут пряный настой чая процедить в эмалированную кастрюлю и добавить: 250 *г* сахара, 1,5 *л* красного столового сухого вина, сок четырех апельсинов и двух лимонов. Перемешать, подогреть до 60–70° и разлить в

стаканы. Гарнир № 4.

39. Слабоалкогольный пунш с ромом (на 10 человек). Восемь чайных ложек черного чая залить двумя литрами кипящей воды. Через 6 минут настой слить и добавить к нему 200 *г* сахара, стакан рома, 80 *мл* Южного ликера, стакан апельсинового сока. Подать горячим. Гарнир № 6.

40. Болгарский пунш (на 10 человек). Залить одним литром кипящей воды: четыре чайные ложки черного чая, 150 *г* сахара, два бутона гвоздики, щепотку корицы, кожуру и сок одного лимона и оставить кастрюлю на 20–30 минут для настаивания. Затем процедить в другую кастрюлю, добавить туда 0,75 *л* портвейна, стакан Шерри-Бренди или Вишневого ликера, подогреть до 70°, добавить 0,5 *л* водки, перемешать и горячим подать на стол в фарфоровой миске.

41. Пунш с красным вином (на 10 человек). Подогреть в кастрюле до 70° 1 литр воды, 1,5 *л* красного столового сухого вина, 300 *г* сахара, измельченный лимон и все процедить в фарфоровую миску, добавить стакан коньяка и подать горячим.

42. Пунш с портвейном. В эмалированную кастрюлю залить литр воды, добавить пять бутонов гвоздики, кожуру лимона, апельсина, кусочек коры корицы и имбирного корня, щепотку протертого мускатного ореха, Кастрюлю поставить на огонь и кипятить 5–7 минут. Затем процедить в другую кастрюлю, добавить две-три бутылки портвейна, 60 *мл* Южного ликера, сок одного лимона и одного апельсина, сахар — по вкусу. Все подогреть до 70°, перелить в фарфоровую миску и подать горячим.

43. Особый пунш (на 10 человек). 20 *г* черного байхового чая залить кипятком 1,1 *л* и через 5 минут горячий настой слить в фарфоровую миску, туда же добавить 200 *г* сахара, 0,5 *л* коньяка, по стакану рома и Южного ликера, бутылку подогретого до 70° красного столового вина, сок двух лимонов. Все смешать и горячим разлить в стаканы. Гарнир — долька лимона.

Коктейли

Коктейль — в переводе с английского «петушиный хвост». Это смешанный напиток, в состав которого могут входить различные ликеро-водочные изделия: коньяк, ром, вина, соки, сахар, пряности и т. д. Когда-то, во время петушиных боев, в США впервые начали готовить и пить смешанные напитки. Отсюда и пошло название «петушиный хвост». В данной работе мы обобщили имеющийся опыт приготовления коктейлей, уточнили рецептуру с учетом нашего исходного сырья, предлагаем несколько отличную классификацию коктейлей и ряд оригинальных решений. В рецептурах мы даем расход продуктов на одну порцию коктейля. По количеству гостей приводимые цифры нужно соответственно увеличить. При отсутствии какого-либо ликера, указанного в рецептуре, возможна замена.

Всякое отклонение от рецептуры и технологии напитка меняет характер и вкусовые особенности коктейля. При вынужденных заменах имейте в виду: ликер легко заменяется пуншем или наливкой того же наименования. Один ликер в большинстве случаев можно заменить другим, родственным по содержанию ароматических и вкусовых веществ, например, Апельсиновый — Мандариновым или Южным; Вишневый — импортным Шерри-Бренди; Джин — Можжевеловой любительской или Охотничьей горькой. Ром заменяется Ромовой горькой. Для экономии рома его можно разбавить водкой. Шампанское в большинстве случаев заменяется хорошим столовым белым вином, мадерой, портвейном.

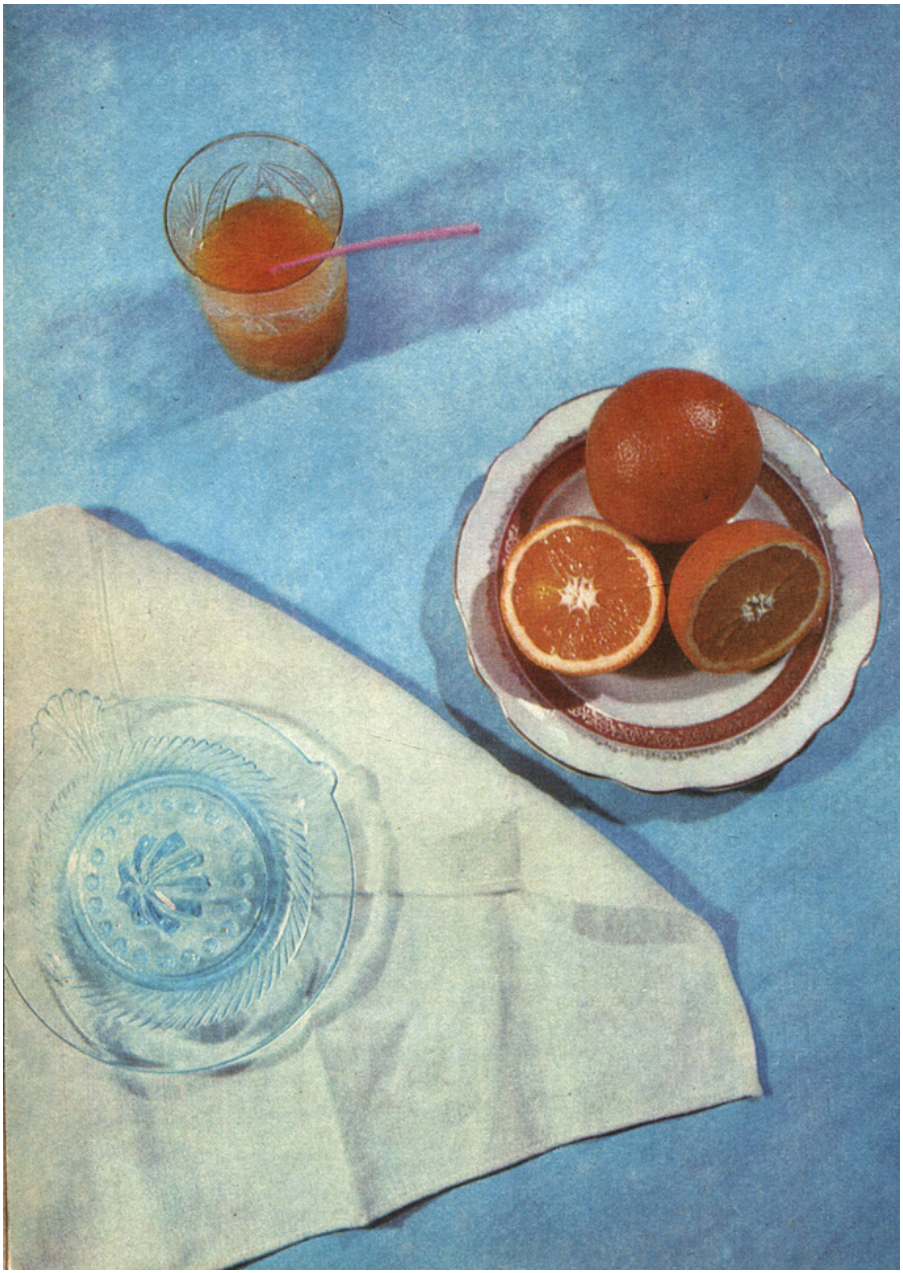


Рис. 8. Стеклянный ребристый конус

Сок цитрусовых и других плодов удобнее всего покупать готовый, пастеризованный, если он есть в продаже, но лучше его отпрессовывать самому из свежих плодов и ягод за несколько минут до его использования. Качество изделий получается

значительно выше. Для этой цели рекомендуем маленький рычажный пресс (рис. 13). Можно использовать шнековый пресс типа мясорубки. Пресс должен быть луженым или из нержавеющей стали. Из лимонов, апельсинов и мандаринов сок получают с помощью стеклянного ребристого конуса (рис. 8).

Сахарный сироп готовят, добавляя сахар в горячую воду до полного насыщения.

Лед можно дать в большинство коктейлей, даже если об этом не упоминается в рецептуре. Кубик льда на дне рюмки всегда производит приятное впечатление.

Шоколадный сироп: 1,25 *л* воды, 0,5 *кг* сахара, 0,1 *кг* сливочного масла. Все смешать, подогреть и кипятить 5 минут. Одновременно растереть 0,5 *кг* какао-порошка со стаканом воды. Полученную смесь какао-порошка и воды влить при постоянном перемешивании в кипящий раствор воды, масла и сахара, довести все до кипения, горячим разлить в предварительно подогретые бутылки и хранить в прохладном месте, используя по мере надобности для приготовления коктейлей.

Ягодный сироп (малиновый, земляничный, вишневый и др.) можно приготовить в домашних условиях: в отпрессованный ягодный сок положить такое количество сахара, какое может раствориться при комнатной температуре. Через день насыщенный осветлившийся ягодный сироп слить. Для отделения желтка куриного яйца от белка имеются очень простые сепараторы.

Особое внимание обратите на составные части, которые фигурируют в рецептурах в малых количествах (0,5–1,0 *мл*). Небольшие объемы жидкости можно точно замерить и перенести с помощью капельницы. При этом нужно иметь в виду, что 1 *мл* — это 26–28 капель, а 1000 *мл* = 1 литру. Объем жидкости 5 *мл* (и более) замеряйте с помощью мерных стеклянных стаканов с делениями (рис. 1).

Коктейль обычно делают сразу несколько порций, поэтому дозировки соответственно увеличиваются и надобность в капельницах отпадает. Составные части коктейля, дозируемые малыми количествами (0,5–1,0 *мл*), имеют сильный аромат. Если их дать больше, чем следует, напиток можно испортить.

Пришли гости. Как все начать? Прежде всего нельзя смешанные напитки подавать к обеду или к ужину вместо вин. Они представляют собой нечто законченное и самостоятельное, не связанное с принятием пищи.

Не следует увлекаться количеством наименований смешанных напитков. Вполне достаточно приготовить какой-либо пунш и к нему горячие блины. Затем подать на стол фрукты

и предложить друзьям 3–4 коктейля. А в заключение один боуль или коблер. Кроме фруктов на стол можно поставить бутерброды с сыром или кусочки холодной заливной рыбы в ограниченном количестве. В обилии должны быть только фрукты.

Если вы хотите покормить гостей, то предложите им ужин в сопровождении вин. После ужина, часа через два, — смешанные напитки: пунш, коктейли и прочее. В этом случае на столе только фрукты и гарнир к каждому коктейлю свой (указано в рецептуре). Какие смешанные напитки готовить — решайте сами. Учтите наклонности и возраст гостей. В этом и должны проявиться ваш вкус и умение. Смешанные напитки можно предложить до ужина или до обеда.

Итак, пришли гости. Около главного стола поставьте небольшой отдельный столик с уже приготовленными винами, ликерами, рюмками, бокалами, мерной посудой, миксером и гарниром.

Начинать нужно с коктейлей простых, умеренно сладких и крепких. Желательно подобрать коктейли так, чтобы содержание сахара в них на протяжении вечера увеличивалось или оставалось на одном уровне. Исключением являются освежающие напитки, которые лучше всего дать последними.

Коктейли на основе вин и ликеро-водочных изделий

44. Коктейль-шампанское. В бокал для шампанского положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и кубик сахара-рафинада, пропитанный тремя-четырьмя каплями Южного ликера. Добавить чайную ложку Мандаринового ликера и заполнить бокал холодным шампанским.

45. Абрикосовый коктейль. Хорошо смешать, не сбивая: 20 *мл* Абрикосового ликера, 20 *мл* десертного вина, 0,5 *мл* Мятного ликера. Гарнир № 9.

46. Дамский коктейль. Хорошо смешать в миксере: 40 *мл* Вишневого ликера или Шерри-Бренди, 20 *мл*Кофейного ликера, яичный желток, 1 *мл* сливок.

47. лимонный коктейль. В стеклянный кувшин положить четыре-пять кусочков сахара, вылить туда же 0,5 стакана лимонного сока, добавить бутылку югославского вермута и стакан водки; смешать и оставить на несколько часов. Гарнир № 7 — спираль и кусочки льда в каждый бокал.

48. Коктейль с яичным желтком. В миксере со льдом хорошо сбить: 40 *мл* портвейна, 20 *мл* Южного или Мандаринового ликера, яичный желток. Смесь перенести в бокал, положить сверху сбитый белок и сдобрить пятью каплями ликера Бенедиктин. Гарнир № 9.

49. Вишневый коктейль № 1. Смешать в равных количествах: вермут, Шерри-Бренди, Вишневую горькую. Гарнир — одна ягода вишни в бокал.

50. Вишневый коктейль № 2. Смешать: 20 *мл* вермута, 20 *мл* Шерри-Бренди, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин.

51. любительский коктейль № 1. Смешать: 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин, 1 *мл* Вишневой горькой, 0,2–0,4 *мл* лимонного сока.

52. Мятный коктейль. Смешать 80 *мл* белого сухого вина и 20 *мл* Мятного ликера.

53. Любительский коктейль № 2. Смешать: 20 *мл* Охотничьей горькой, 10 *мл* вермута[9] сок половины апельсина.

54. Абрикосовый коктейль. Смешать 40 *мл* вермута, 20 *мл* Абрикосовой настойки, 1 *мл* Померанцевой горькой и 0,5 *мл* лимонного сока.

55. Вечерний крепкий. Смешать: 20 *мл* Вишневой горькой, 20 *мл* вермута, 1 *мл* Южного ликера, 0,5 *мл* лимонного сока.

56. Тип-топ. Смешать 20 *мл* вермута, 10 *мл* ликера

Бенедиктин, 0,5 *мл* Пряного ликера.

57. Черносмородиновый коктейль. Смешать: 20 *мл* Черносмородинового ликера и 40 *мл* вермута. Бокал дополнить холодной минеральной водой. Гарнир № 7 или № 8.

58. Зимний коктейль. Смешать: 40 *мл* Шерри-Бренди, 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* Южного ликера.

59. Домашний коктейль. Залить в бокал 20 *мл* коньяка и 20 *мл* Южного ликера. Бокал дополнить охлажденным шампанским.

60. Медовый коктейль. Смешать: столовую ложку меда, 20 *мл* десертного вина и столовую ложку лимонного или апельсинового сока. Гарнир № 1.

61. Шоколадный № 1. Смещать в миксере: кусочки льда, 10–15 *мл* сгущенного молока, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* шоколадного ликера; процедить в рюмку.

62. Мокко-коктейль. Смешать в миксере: чайную ложку сахара, кусочки льда № 1, 20 *мл* кофейного ликера, 40 *мл* коньяка, 0,5 *мл* лимонного сока, процедить в рюмку.

63. Шоколадный № 2. Смешать в миксере: яйцо, две чайные ложки сахара, одну-две чайные ложки какао-порошка, 20 *мл* коньяка и 0,5 чашки молока.

64. Коктейль с коньяком. Смешать: 40 *мл* коньяка, 20 *мл* вермута, 10 *мл* Южного ликера. Сверху — щепотку измельченной лимонной цедры.

65. Вермут-коктейль. Смешать: 40 *мл* вермута, 20 *мл* Вишневого ликера, 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир — вишня.

66. Коктейль с белым вином. Смешать: 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* лимонного сока, 20 *мл* сахарного сиропа. Смесь перелить в бокал на 150 *мл* и дополнить бокал охлажденным белым сухим столовым вином Фетяска. Пить через соломинку. Гарнир — долька апельсина.

67. Коктейль с красным вином. Смешать: 60 *мл* красного сухого столового вина, 20 *мл* лимонного сока, 10 *мл* малинового сока, 20 *мл* земляничного сиропа. Гарнир № 7.

68. Южный коктейль. 20 *мл* Южного ликера, 40 *мл* крепкого вермута, 20 *мл* абрикосового сока, 10 *мл* лимонного сока. Все смешать и охладить в миксере с кусочками льда. Затем перелить через сито в плоский бокал. Гарнир № 7.

69. Коктейль со сливками. Смешать: 20 *мл* сливок, 20 *мл* шоколадного ликера, 20 *мл* коньяка.

70. Коктейль с шампанским А. В бокал 100–150 *мл* залить: 0,5 *мл* Южного, 0,5 *мл* Вишневого, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин. Бокал дополнить до 100 *мл* охлажденным шампанским. Пить через соломинку. Гарнир — вишня в бокале.

71. Коктейль с шампанским Б. В бокал 100–150 *мл* дать 10 *мл* коньяка, 10 *мл* Южного ликера, 0,5 *мл* лимонного сока, туда же положить несколько ягод земляники или клубники и дополнить бокал охлажденным шампанским.

72. Коктейль с шампанским В. В бокал 150 *мл* залить: 20 *мл* Южного ликера, 40 *мл* вермута, 20 *мл* апельсинового сока и дополнить бокал шампанским. Гарнир — долька апельсина.

73. Мокко-коктейль. Смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера, 40 *мл* крепкого настоя натурального кофе, чайную ложку сахарного сиропа.

Коктейли на основе коньяка и ликеро-водочных изделий

74. Лимонный фильтр. Рюмку с коньяком покрыть кружочком лимона, посыпанным сахарной пудрой и натуральным молотым кофе без добавлений. Перед тем как выпить, снимают дольку лимона, берут ее в рот и пьют напиток через нее.

75. Кофелад. В рюмку с коньяком опустить три целых, хорошо прожаренных кофейных зерна и 0,5–1 кусочек сахара-рафинада. Пьют коньяк прежде чем сахар растворится, а затем разжевывают кофейные зерна и сахар.

76. Медовый коктейль № 2. Смешать: 20 *мл* коньяка, чайную ложку меда и кусочки льда. Гарнир — тонкий ломтик лимона.

77. Дамский коктейль. Смешать: 10 *мл* коньяка, 40 *мл* Вишневого ликера или Шерри-Бренди, 20 *мл* лимонного сока, 10 *мл* малинового сока. Гарнир № 9 и № 7.

78. Любительский коктейль № 3. Смешать: 40 *мл* коньяка, 20 *мл* Апельсинового ликера и ложку лимонного сока. Гарнир № 9.

79. Кофейный коктейль. Хорошо смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Кофейного ликера, яичный желток, 1 *мл* лимонного сока; процедить в рюмку.

80. Южный коктейль. Смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера, 1 *мл* Пряного ликера.

81. Малиновое молоко. Смешать: 40. *мл* коньяка и 20 *мл* малинового сока; перелить в бокал и дополнить холодным молоком. Гарнир № 10.

82. Коктейль с водкой. Смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* водки, 0,5 *мл* Южного ликера, чайную ложку сахарного сиропа. Гарнир № 7 или № 8.

83. Коктейль с коньяком (на 4 человека). Засыпать в миксер три столовые ложки кусочков льда, быстро добавить 80 *мл* коньяка, 2 *мл* Померанцевой или Охотничьей горькой, 2 *мл* Миндального ликера. Все хорошо сбить и разлить через миксерное сито 4 в рюмки. Гарнир № 5.

84. Колибри. Смешать: 20 *мл* коньяка и 20 *мл* Мятного ликера. Еще лучше — не смешивать, а осторожно, с помощью ложки, налить и оставить слоями: внизу — ликер, сверху — коньяк.

85. Нептун. Смешать в равных соотношениях: коньяк, Южный ликер, апельсиновый сок. В рюмку положить два кусочка

льда № 1.

86. Восточный коктейль. Смешать: 20 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Южного ликера, 1 *мл* ананасного сока, 1 *мл* Померанцевой горькой. Гарнир № 8 и вишня.

87. Парадный коктейль. Хорошо смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера[10] 20 *мл* Шерри-Бренди. лед не давать.

88. Тройка. Смешать в равных соотношениях: коньяк, Мятную горькую, Абрикосовый ликер; добавить 0,5 *мл* лимонного сока.

89. Старый мастер. Смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Вишневого ликера, 20 *мл* лимонного сока. Гарнир — вишня.

90. Коктейль с лимонным соком. Смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* лимонного сока. Гарнир — вишня.

91. Осенний коктейль. Смешать: 40 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* лимонного сока. Гарнир № 9.

92. Лимонный коктейль. Смешать: 20 *мл* водки, 40 *мл* лимонного ликера, 10 *мл* рома, 2 *мл* лимонного сока. Сверху немного посыпать протертой лимонной цедрой.

93. Кофейный коктейль. Смешать: 20 *мл* кофейного ликера, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* десертного вина. Уже в рюмке сверху посыпать щепотку мелко размолотого натурального кофе.

Ликеро-водочные изделия и коктейли на основе этих изделий, коньяка и вин

Насчитывается более ста наименований ликеро-водочных изделий. Многие из них входят в состав коктейлей.

Дальнейшее изложение материала о смешанных напитках будем чередовать с кратким разбором особенностей составных частей: ликеро-водочных изделий, пива, чая, кофе, коньяка, рома, джина, минеральных вод.

Для производства ликеро-водочных изделий в условиях завода нужно более 80 наименований различных пряностей. Так, например, для приготовления Охотничьей горькой настойки рецептурой предусмотрен: имбирный, калгановый, ангеликовый корень, гвоздика, черный и красный перец, можжевеловая ягода, обжаренный кофе в зернах, бадьян, сушеные апельсиновые и лимонные корки; кроме того, портвейн, спирт, колер.

Для изготовления ликера Бенедиктин требуется, согласно действующим рецептурам, более 20 наименований пряностей и эфирных масел.

Ликеро-водочные изделия в отличие от вин делаются не путем брожения какого-то исходного сырья, а купажированием, т. е. смешиванием отдельных составных частей: спирта, воды, сахарного сиропа, ароматических спиртов, спиртованных плодово-ягодных соков, водно-спиртовых настоев различных пряных сушеных растений, свежих и сушеных плодов и ягод, лимонной кислоты и различных красителей.

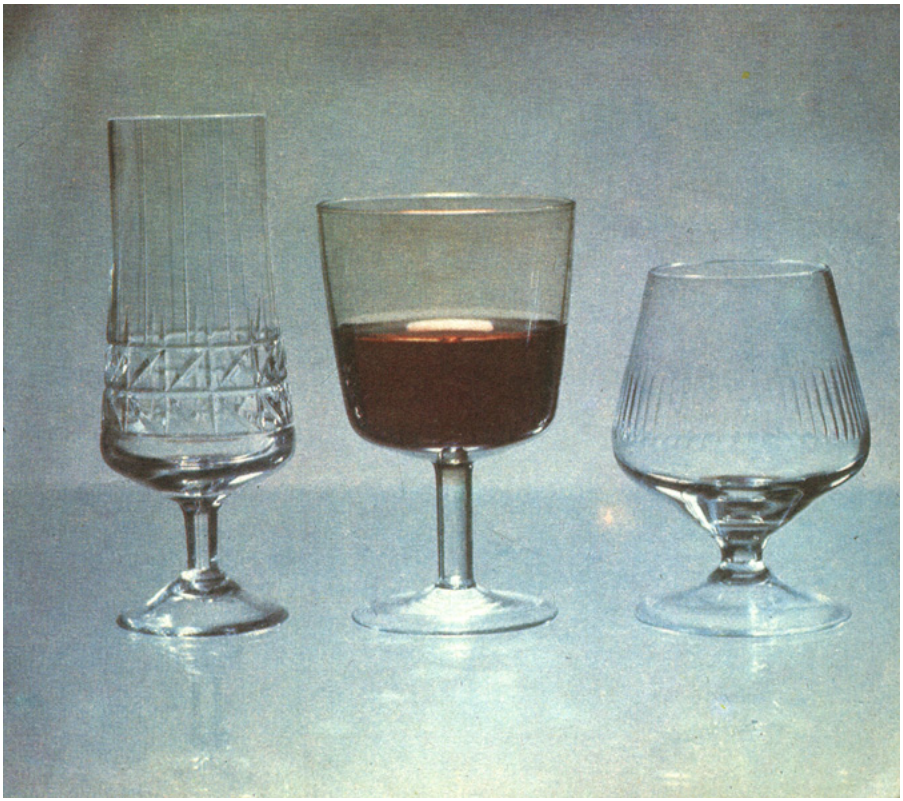


Рис. 9. Бокалы

В отличие от вин в ликеро-водочных изделиях не содержится продуктов брожения, в них нет того тонкого букета, который появляется в винах в результате их выдержки. Сложность и гармония вкуса и аромата в ликеро-водочных изделиях достигается путем получения нужных соотношений многих составных частей, количество которых строго регламентируется узаконенной рецептурой.

Если технологический цикл производства вин продолжается от 3 месяцев до 5 лет, то приготовление ликеро-водочных изделий из готовых полуфабрикатов (спиртованные соки, настои, ароматические спирты и т. д.) занимает очень немного времени — 1–2 дня. Сюда входит составление купажа, перемешивание его составных частей, фильтрация и розлив в бутылки.

Все операции: мойка посуды, отмеривание жидкости по объему, розлив готовой продукции в бутылки, укупорка бутылок, бракераж и укладка в ящики — выполняют современные автоматы.

Иногда мы встречаем в продаже ликеры с дополнительной маленькой этикеткой, которая говорит о том, что ликер этот старый, выдержанный. Такие ликеры предварительно выдерживают в дубовых бочках от 3 месяцев до года, а затем уже разливают в бутылки.

При старении качество ликера улучшается, его аромат и вкус становятся более гармоничными, стираются грани между вкусовыми особенностями составных частей, исчезает или значительно ослабляется ощущение спирта. Появляются новые нежные тона во вкусе и аромате. Все это результат сложных биохимических процессов, в которых участвуют природные ароматические, дубильные и красящие вещества, а также дубильные вещества дуба (поэтому бочка должна быть дубовой) и кислород воздуха.

Некоторые ликеро-водочные изделия очень ароматичны. Это достигается тем, что при их изготовлении используются концентраты ароматических и вкусовых веществ — так называемые ароматические спирты. Ароматический спирт готовят следующим образом: берут определенный набор пряных сухих растений (корни, листья, цветы, плоды и т. д.), заливают их водно-спиртовой жидкостью и затем, после настаивания в течение 10–15 дней, переносят в выпарной аппарат-аламбик, где жидкость вместе с пряностями доводится до кипения. Ароматические пары (все эфирные масла очень летучи) улавливаются, охлаждаются и превращаются в жидкость с содержанием спирта 65–70 %. Это и есть ароматический спирт — один из полуфабрикатов при производстве ликеров и горьких настоек.

Все ликеро-водочные изделия подразделяются на восемь групп: водка (она существует самостоятельно и, строго говоря, не относится к ликеро-водочным изделиям); горькие настойки; сладкие настойки; наливки; ликеры десертные, ликеры крепкие; кремы, пунши и десертные напитки.

Водка — это смесь этилового винного спирта и умягченной воды, почти полностью лишенной солей кальция и магния. В 100 *л* водки содержится 40 *л* спирта в пересчете на 100 %-ный спирт. В 100 *л* 50 %-ной водки содержится 50 *л* спирта. Наша промышленность вырабатывает несколько наименований водки, отличающихся между собой степенью очистки спирта; Экстра, Особая, Кристалл, Российская.

Фактическая крепость водки может отклоняться от номинальной — той, что обозначена на этикетке, но не более чем на 0,2 %; крепость вин и ликеров — не более чем на 0,5 %.

Настойки горькие. Заводы СССР вырабатывают более 30 наименований горьких настоек. Большинство из них содержит

40 % спирта при отсутствии сахара, однако есть настойки с крепостью 30; 43; 45 %. Настойка Кристалл содержит 1 % сахара.

Импортные водки и горькие настойки, периодически появляющиеся в нашей стране: из Чехословакии Сливовица, Блюм-Бренди содержат спирта 50 % и 45 %; из Польши водка Выборова — 45 %; из Венгрии водка Сливовая — 50 %, водка абрикосовая Абрикот-Бренди — 40 %; из Болгарии водка Сливовая — 39,6 %.

Настойки сладкие. Сладкие настойки вырабатывают путем купажирования спиртованных плодово-ягодных соков, настоев различных трав и кореньев, сахарного сиропа, воды, спирта и т. д. в зависимости от рецептуры. В большинстве своем они содержат спирта 16–17 — 18–20 % и сахара 16–20 — 25 %. Наши заводы вырабатывают более 15 наименований сладких настоек.

Наливки. Эта группа изделий имеет более высокий процент сахара и натурального сока. Сахар в наливках — 30–35 — 40 %.

Ассортимент наливок — более 20 наименований.

Ликеры десертные. Десертные ликеры условно можно подразделить на 2 подгруппы: одна из них содержит спирта 25 % и приготовлена на плодово-ягодной основе, другая — 30 % спирта и вкусовые вещества тропических растений. По содержанию сахара десертные ликеры несколько отличаются от наливок. Шесть ликеров содержат сахара 35 %. Всего десертных ликеров более 30 наименований.

Из импортных ликеров можно рекомендовать (они часто бывают у нас в продаже):

из Чехословакии — ликер Шерри-Бренди — 40 % спирта, Кофейный — 40 %, Апельсиновый — 40 %, Абрикосовый — 30 %, ликер-какао — 30 %;

из Венгрии — Абрикосовый — 34 % спирта, Шерри-Бренди — 30 %, Уникум — 40 %;

из Румынии — Вншинад-Мокко — 40 %, Ориенталь — 30 %, Индиан — 30 %;

из Болгарии — Кайсия (персиковый) — 40 и 28 %, Малиновый — 28 %;

из ГДР — Шерри-Бренди — 35 %, Апельсиновый — 30 %, Кофейный — 25 %.

Ликеры крепкие. В большинстве крепких ликеров содержится спирта и сахара 35–40 %. В настоящее время крепких ликеров насчитывается более 15 наименований.

Пунши. Представляют собой разновидность ликеров, но отличаются от них по составу и способу употребления. Пунш рекомендуется пить вместе с чаем: наливать в стакан 60–70 % горячего чая и 30–40 % пунша. Обычно пуншу присваивают

название по основному полуфабрикату: Алычевый, Винный, Вишневый, Малиновый, Коньячный, Загадка и т. д.

Все пунши содержат 17 % спирта и 34–38 % сахара, за исключением пунша Загадка, который содержит сахара 19 %. Пунши имеют повышенное содержание лимонной кислоты и почти во все рецептуры входят пряности и виноградные вина.

Наша промышленность вырабатывает более 20 наименований различных пуншей.

Все зарубежные пунши содержат спирта 40 %.

Десертные напитки. Появились у нас сравнительно недавно. Они в какой-то мере имитируют десертное вино. Спирта в них содержится 12–14 %, сахара 17–24 %, кислот 4–8 *г/л*. Промышленность вырабатывает более 10 наименований десертных напитков.

Кремы. Кремы можно отнести в группу ликеров с повышенным содержанием сахара, 55–60 %. В них также высокий процент натурального плодово-ягодного сока или другого ароматического и вкусового начала и сравнительно мало спирта — 20–23 %.

Рис. 10. Чашки для пунша

Все ликеро-водочные изделия должны отвечать определенным требованиям ГОСТа по содержанию спирта, сахара и кислот, не иметь мути и осадка, обладать характерным вкусом,

ароматом и цветом. Хранить их нужно при температуре 10–20°. Сроки хранения различны: от 2 до 8 месяцев. После указанного срока качество изделий снижается.

94. Клубный коктейль. Смешать вермут — 60 %. Алычевый ликер — 30 %, коньяк — 10 %. В рюмку положить кубик льда (гарнир № 1) и половинку кураги.

95. Любительский № 4. Смешать: 20–40 *мл* вермута, 20 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Пряного ликера.

96. Огайо. Смешать в бокале: 40 *мл* десертного вермута, 10 *мл* коньяка, 10 *мл* Старки. Остальную часть бокала заполнить, не перемешивая, холодным шампанским.

97. Коктейль с шампанским. Смешать в равных количествах коньяк, Мандариновый ликер, мадеру. Остальную часть бокала заполнить холодным шампанским.

98. Дамский первый. Смешать (можно прямо в бокале): 10 *мл* Абрикосового ликера, 10 *мл* коньяка, 20 *мл* белого сухого вина, 0,5 *мл* лимонного сока, 0,25 *мл* Мятного ликера. Бокал дополнить холодным шампанским.

99. Дамский второй. Сбить так же, как сбивают сливки: яичный желток, столовую ложку сахара, совсем немного молотой корицы и тертого мускатного ореха. Пенную смесь перенести в миксер, добавить туда 20 *мл* коньяка или рома и 20 *мл* десертного вина, хорошо взболтать, перелить в рюмку и чуть-чуть посыпать сверху тертым мускатным орехом.

100. Коктейль с красным вином. Шесть кусочков сахара-рафинада, пропитав лимонным соком (0,5 лимона), положить в стеклянный кувшин или миску и залить смесью: 0,75 *л* красного сухого вина, стакан воды, полстакана коньяка. Добавить дольки или кружочки двух апельсинов и кубики льда — гарнир № 1. ложкой разлить в широкие бокалы.

101. Диамант. Сбить в миксере: 40 *мл* Вишневого ликера, яичный желток, 10 *мл* коньяка, 10 *мл* десертного вина.

102. Коктейль со Старкой. Смешать: 40 *мл* вермута, 20 *мл* Миндальной горькой или Старки, 1 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Пряного ликера, 0,25 *мл* лимонного сока.

103. Осенний № 2. Смешать: 20 *мл* вермута, 10 *мл* коньяка, 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир — вишня в рюмке.

104. Желанный. Смешать: 10 *мл* Абрикосовой настойки, 10 *мл* Шерри-Бренди, 10 *мл* коньяка, 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* Апельсинового ликера.

105. Коктейль с десертным вином. Смешать в миксере: 40 *мл* десертного вина, 20 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Южного ликера, яичный желток. Подать в бокале.

106. Апельсиновый коктейль. Смешать сок апельсина,

20 *мл* коньяка, 20 *мл* вермута. Гарнир № 1.

107. Фруктовый коктейль. Смешать в равных количествах: плодово-ягодное вино, Вишневый ликер и коньяк. Добавить по одной чайной ложке сахарной пудры и лимонного сока. Гарнир — ягода вишни в рюмке.

108. Напиток с красным вином. Смешать: по рюмке малинового сиропа и лимонного сока, добавить стакан красного столового вина.

Ром и коктейли на основе рома

Это крепкий и очень своеобразный напиток. Наш советский ром содержит 45 % спирта и 2 % сахара. Делают ром из мелассы или патоки сахарного тростника. Мелассу разбавляют водой, затем сбраживают специальной расой дрожжей, после чего бражку перегоняют и получают ромовый спирт. Спирт разбавляют, заливают в дубовые бочки и выдерживают не менее 5 лет при температуре 18–22°.

В это время в роме происходят сложные биохимические процессы. В них участвуют не только побочные продукты брожения тростниковой мелассы и ароматические вещества спирта, но также дубильные и красящие вещества дубовой клепки, из которой сделана бочка, и обязательно кислород воздуха. Ром имеет жгучий вкус, цвет его — золотистый.

В нашей стране все чаще появляется импортный ром. Его привозят с Кубы, из Германской Демократической Республики. Венгерская Народная Республика поставляет ром таких марок, как Хабана, Портарико, Казино. Все они в качественном отношении примерно одного, среднего, достоинства, но отличаются составом купажа. Чехословацкая Социалистическая Республика продает нам ром Таффиа.

109. Свадебный коктейль. Смешать: 20 *мл* рома, 10 *мл* лимонного сока, 10 *мл* апельсинового сока, 1 *мл* сахарного сиропа. Высокий бокал заполнить до половины кусочками льда и вылить в него приготовленную смесь. Затем, не перемешивая, добавить красное вино.

110. Всадник. Смешать непосредственно в бокале: 20 *мл* рома, 20 *мл* Мандаринового или Южного ликера.

Разбить сырое яйцо, отделить белок, а желток, в целой неповрежденной оболочке, осторожно перенести в бокал, после чего бокал заполнить охлажденным шампанским и выпить, не перемешивая, одним глотком.

111. Южный № 1. Смешать в равных соотношениях: ром, апельсиновый сок, коньяк. Добавить 20 *мл* вермута.

112. Южный № 2. Смешать в равных соотношениях: Алычевый ликер, апельсиновый сок, ром, добавить 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир № 9.

113. Ямайка. Смешать: 40 *мл* рома, 20 *мл* Южного ликера, 0,5 *мл* лимонного сока, 0,5 *мл* малинового сока.

114. Парадный коктейль. В высокую винную рюмку, наполовину заполненную строчным льдом, добавить, не перемешивая: 20 *мл* Шерри-Бренди, 20 *мл* рома, 0,5 *мл*

апельсинового сока и 2 *мл* лимонного сока.

115. Коктейль по заказу. Смешать: 20 *мл* рома, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* лимонного сока.

116. Ромовый коктейль. Смешать 20 *мл* рома, 0,5 *мл* сахарного сиропа, 0,5 *мл* малинового сока, 0,5 *мл* Южного ликера. Гарнир — фрукты.

117. Цитрусовый коктейль. Смешать: 20 *мл* рома, 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* апельсинового сока. Гарнир — вишня.

118. Коктейль с лимонным соком. Смешать: 40 *мл* рома, 20 *мл* лимонного сока, чайную ложку сахарного сиропа. Сверху в каждую рюмку щепотку измельченной лимонной цедры.

119. Коктейль с малиновым соком. Смешать: 20 *мл* рома, 20 *мл* коньяка и 20 *мл* малинового сиропа. Сироп можно заменить соком и сахаром.

Джин и коктейли на основе джина

Джин — это крепкий напиток (45 %), который получают путем перегонки водно-спиртовой жидкости, настоенной на можжевеловой ягоде с добавлением различных пряностей (апельсиновая корка, ангелика и др.). Джин распространен в Европе и США. У нас очень близка к джину Можжевеловая любительская — горькая настойка. Она может заменить джин во всех рецептах.

В ограниченном количестве вырабатывается Джин советский.

120. Солнечный коктейль. Смешать в миксере в равных соотношениях: джин, вермут и апельсиновый сок. Гарнир № 6.

121. Мартини № 1. Смешать вместе с кусочками льда, но не сбивать: 40 *мл* джина, 20 *мл* вермута, 1 *мл* Померанцевой горькой. Гарнир № 5.

122. Мартини № 2. Смешать: 20 *мл* джина, 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* Южного ликера. Гарнир — долька апельсина или две вишни.

123. Клубный коктейль № 1. Смешать, но не сбивать: 0,5 стакана вермута, 0,25 стакана джина, 0,25 стакана персикового сока, чайную ложку лимонного сока и несколько мелких кусочков льда. Гарнир — вишня в бокале.

124. Курортный. Смешать: 20 *мл* джина, 10 *мл* вермута, 10 *мл* Вишневой горькой, 0,5 *мл* лимонного сока.

125. Клубный коктейль № 2. Смешать: 20 *мл* вермута, 10 *мл* джина, 10 *мл* Старки или Померанцевой горькой, 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир — вишня.

126. Коктейль дружбы. Смешать: 20 *мл* джина, 10 *мл* хорошего коньяка, 10 *мл* вермута, 10 *мл* Абрикосового ликера.

127. Интернациональный. Смешать: 40 *мл* Вишневой горькой, 10 *мл* джина, 10 *мл* вермута, 0,2–0,4 *мл* лимонного сока.

128. Английский коктейль. Смешать: 20 *мл* джина, 20 *мл* малинового сока, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин.

129. Черносмородиновый коктейль. Смешать: 40 *мл* Черносмородинового ликера, 20 *мл* джина, 1 *мл* Померанцевой горькой.

130. Особый коктейль. Смешать: 40 *мл* джина, 20 *мл* Мятного ликера, 10 *мл* лимонного сока. Гарнир № 5.

131. Дамский коктейль. Смешать: 20 *мл* джина, 10 *мл* Южного ликера, 10 *мл* апельсинового сока. Гарнир — два кубика льда.

132. Мандариновый коктейль. Смешать: 40 *мл* джина, 20 *мл* Мандариновою ликера, сок четвертой части лимона.

Гарнир — кубик льда.

133. Джин с яблочным соком. Налить в бокал 20 *мл* джина, добавить несколько кусочков льда и дополнить яблочным соком.

134. Клубный № 3. Смешать: 40 *мл* джина, 20 *мл* Южного ликера. Гарнир — лимонная долька.

135. Тминный коктейль. Смешать: 40 *мл* джина, 20 *мл* Тминной настойки, 10 *мл* лимонного сока.

136. Прогулка. Смешать: 20 *мл* джина, 5 — 10 *мл* лимонного сока, 1 *мл* Южного ликера.

137. Солнечный № 2. Смешать: 20 *мл* джина и 20 *мл* Мандаринового ликера. Гарнир — кубик льда.

138. Осенний коктейль. Смешать: 20 *мл* джина, 20 *мл* Шерри-Бренди, 0,5 *мл* Померанцевой горькой или ликера Бенедиктин.

139. Коктейль с лимонным соком. Смешать: 20 *мл* джина, 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* лимонного сока. Гарнир — кислая вишня.

140. Золотистый коктейль. Смешать: 20 *мл* Абрикосового ликера, 20 *мл* джина, 20 *мл* апельсинового сока или портвейна белого. Гарнир — долька апельсина.

141. Коктейль с яблочным вином. Налить в бокал: 10 *мл* Южного ликера, 10 *мл* джина, 80 *мл* охлажденного яблочного вина и дополнить бокал холодным шампанским или минеральной водой. Пить через соломинку. Гарнир — долька лимона.

142. Коктейль с фруктами. Налить в бокал: 20 *мл* джина, 20 *мл* Вишневого ликера, 20 *мл* лимонного сока и дополнить бокал охлажденным шампанским или минеральной хорошо газированной водой. Гарнир — долька апельсина или две зрелые вишни — непосредственно в бокал.

143. Особый коктейль. Смешать: 20 *мл* джина, 20 *мл* мятного ликера, 20 *мл* крепкого вермута. Гарнир — долька лимона.

Коньяк и коктейли из нескольких крепких напитков

Коньяк — крепкий напиток. Спирта в нем содержится от 40 до 57 %, сахара — от 0,7 до 1,5 %.

Коньяк может быть ординарным и марочным по аналогии с виноградными винами. Промышленность вырабатывает 95 % коньяков ординарных. Они содержат 1,5 % сахара, а спирта в них различное количество: коньяк 3 звездочки — 40 % спирта, 4 звездочки — 41 %, 5 звездочек — 42 % спирта. Количество звездочек — это количество лет выдержки коньячного спирта в дубовых бочках.

К числу марочных коньяков относятся: КВ — коньяк выдержанный, продолжительность выдержки 6–7 лет. КВВК — коньяк выдержанный высшего качества, выдержка 8 — 10 лет. КС — коньяк старый, выдержка более 10 лет. Коллекционные коньяки выдерживаются в дубовых бочках не менее 15 лет.

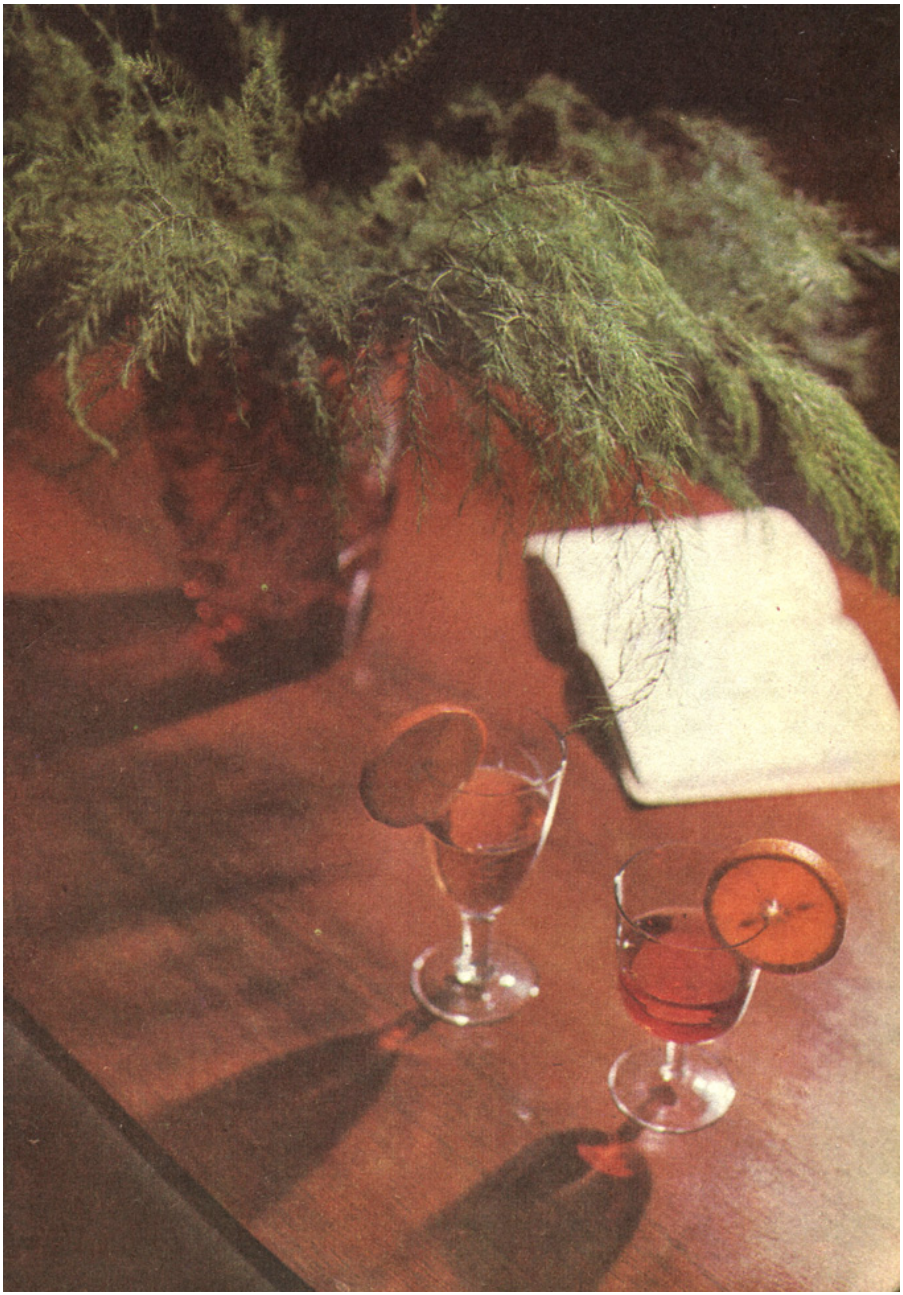


Рис. 11. Гарнир № 4

Коньяки Армянской ССР отличаются экстрактивностью, сильным ароматом, повышенным содержанием летучих веществ. Марочные коньяки Грузинской ССР отличаются от Армянских

мягкостью вкуса и тонким ароматом с оттенком ванили.

Лучшие коньяки: группа КВ — «Отборный» (Армения), «Тисса» (УССР), «Дербент» (РСФСР), «Гек-Гель» (Азербайджан); КВВК — «Молдова», «Дойна» (Молдавия), «Баку» (Азербайджан); группа КС — «Ереван», «Армения», «Тбилиси», «Греми», «Кизляр» (РСФСР), «Азербайджан», «Кишинев», «Праздничный» (Молдавия).

Коллекционные коньяки: «Киев», «Одесса», «Украина», «Енисели», «Вардзия», «Дагестан»; зарубежные — Плиска (Болгария), Бренди (Венгрия), Вайнбранд (ГДР).

Коньячное производство возникло во Франции более 300 лет назад. В то время Франция вывозила в Англию свои столовые виноградные вина водным транспортом. Торговля шла не всегда успешно: вино закисало и портилось в пути. Тогда и возникла мысль — нагреть вино до кипения и перегнать содержащийся в нем спирт. Процесс дистилляции (перегонки) был известен алхимикам и аптекарям. Французские умельцы сделали в 1641 г. большой куб, поставили на него колонну, налили в куб сухое виноградное вино и, нагревая его, испаряли. Пары улавливали, охлаждали, превращая в жидкость, в которой содержалось спирта уже не 10–11 %, как в вине, а более 30 %, так как спирт кипит при меньшей температуре и испаряется быстрее, чем вода.

Путем перегонки из вина получился совершенно новый напиток. Его можно было перевозить куда угодно, и он не портился в дороге. Наоборот, чем дольше винный спирт находился в дубовых бочках, тем лучше был его вкус и аромат. Этот чудесный напиток получил имя города, в котором впервые был произведен, — Коньяк. Конечно, за 300 лет технология приготовления коньяка изменилась, но сущность осталась прежней: виноградное вино перегоняют — получают винный спирт-сырец крепостью 30 %. Затем этот спирт-сырец перегоняют вторично. Во время второй перегонки отделяют часть примесей — побочных продуктов брожения и получают коньячный спирт крепостью 62–70 %. Его заливают сначала в дубовые бочки, а затем в большие буты и подвергают длительной выдержке от 3 до 40 лет. Естественно, что при длительной выдержке происходят очень большие потери коньяка на испарение.

Институт «Магарач» (В. И. Нилов и другие) разработал новую технологию выдержки ординарных вин и коньяков — в эмалированных крупных резервуарах, куда помещаются дубовые бруски и дозируется кислород воздуха. При этой технологии потери на испарение почти полностью исключаются.

Свежий виноградный спирт, только что полученный путем перегонки вина, бесцветен, мало ароматичен и резок на вкус. После выдержки в дубовых бочках в нем появляется золотистая

окраска, смягчается и облагораживается вкус, развивается приятный, тонкий букет с ванильными тонами, свойственными коньякам КВВК и коньякам КС. После окончания срока выдержки коньячный спирт разбавляют дистиллированной водой до установленной крепости готового коньяка, добавляют сахар, выдерживают еще некоторое время (3–6 месяцев) и разливают в бутылки.

Советские коньяки известны далеко за пределами нашей страны. На последнем Международном конкурсе (1970 г.) наши марочные коньяки получили высокую оценку. Золотые медали были присуждены коньякам «Ереван», «Армения», «Гек-Гель», «Тисса», «Баку», «Кизляр», «Тбилиси». Серебряные медали — «Молдова», «Греми», «лезгинка» и др.

Импортные коньяки по своему качеству ниже наших и могут быть отнесены к группе ординарных.

144. Вечерний коктейль. Смешать в миксере: 40 *мл* джина, 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин. Гарнир № 9. В каждую рюмку — одну вишню свежую или из компота.

145. Коктейль с джином. Смешать: 20 *мл* Шерри-Бренди, 20 *мл* хереса, 10 *мл* джина, 10 *мл* вермута, 1 *мл* Померанцевой горькой или Пряного ликера. Гарнир № 6.

146. Дорожный коктейль. Смешать в равных соотношениях: ром, вермут, коньяк. Добавить в рюмку 0,5 *мл* Южного ликера.

147. Утренний коктейль. Смешать в равных соотношениях: Южный ликер, коньяк, мадеру. Сверху немного посыпать измельченным мускатным орехом. Гарнир — вареное яйцо.

148. Вечерний коктейль. В рюмку с кусочками льда (гарнир № 1) дать в равных соотношениях: ром, коньяк, джин. Добавить 0,5 *мл* Померанцевой горькой или ликера Бенедиктин.

149. Цитрусовый коктейль. Смешать в равных соотношениях: лимонный сок, Южный или Мандариновый ликер, джин. Добавить в рюмку 0,5 *мл* коньяка. Гарнир — фрукты.

150. Снежный коктейль. Смешать: 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* Малиновой наливки или малинового сока, сок половины лимона. Смесь хорошо смешать в миксере с одной-двумя столовыми ложками льда и процедить в рюмку, предварительно украшенную полоской инея — гарнир № 9.

151. лондонский коктейль. Смешать в равных соотношениях: джин, Вишневый ликер, ром, Померанцевую горькую. Добавить 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир в рюмку — два кубика льда № 1.

152. Успокоительный коктейль. Сбить яичный желток с чайной ложкой сахарного песка. Добавить 0,5 *мл* Пряного ликера, 40 *мл* коньяка, две столовые ложки рома. Выпить одним глотком.

153. Три товарища. Налить в рюмку, не перемешивая: 20 *мл* портвейна, 20 *мл* джина, 1 *мл* сахарного сиропа, 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир № 7.

154. Триумфальная арка. Смешать в равных соотношениях: коньяк, ром, Южный ликер и мадеру.

155. Рыцарский коктейль. Смешать: 20 *мл* рома, 20 *мл* джина, 20 *мл* Абрикосового ликера, сок одного лимона.

156. Коктейль А. Смешать в равных соотношениях: коньяк, Южный ликер, ром; добавить 1 *мл* лимонного сока. В рюмку — кубик льда. Гарнир № 5 или № 6.

157. Коктейль Б. Смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера, 0,5 *мл* Вишневого ликера, 0,5 *мл* лимонного сока, 0,5 *мл* рома. Гарнир № 9. В рюмку опустить одну спелую вишню (можно из компота), а на блюдце подать маленькую дольку лимона.

158. Сухой коктейль (по аналогии — сухое столовое вино). Смешать в равных соотношениях: ром, джин, Вишневую горькую; добавить 0,2–0,4 *мл* лимонного сока.

159. Вишнево-смородиновый коктейль. Смешать: 40 *мл* Черносмородинового ликера, 40 *мл* Вишневой горькой; дополнить бокал холодной минеральной газированной водой (воду можно исключить).

160. Ромово-цитрусовый коктейль. Смешать: 40 *мл* рома, 20 *мл* Южного ликера, 1 *мл* коньяка, 1 *мл* лимонного сока, 1 *мл* сахарного сиропа. Гарнир № 5.

161. Волна. Смешать: 40 *мл* рома, 20 *мл* джина, сок половины лимона. Гарнир — вишня в рюмке.

162. Атлантический. Смешать в равных соотношениях: джин, Южный ликер, коньяк и апельсиновый сок.

163. Аустер № 2. Вылить в рюмку яичный желток, две чайные ложки томата-пасты или томатного сока, 20 *мл* коньяка или водки, несколько капель лимонного сока; слегка перемешать и выпить одним глотком.

164. Несмешиваемый коктейль. В рюмку дать 20 *мл* лимонного ликера, яичный желток, не нарушая оболочки желтка, и осторожно прилить 20 *мл* коньяка. Выпить одним глотком, не перемешивая.

165. Пять углов. Смешать в равных соотношениях: водку, десертное вино, джин, коньяк, Южный ликер. Добавить в рюмку 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир № 1.

Коктейли после вечернего кофе

Характерной особенностью этой группы коктейлей является их разноцветная многословность (рюмка должна быть бесцветной, высокой, с малым диаметром). Достигается это следующим образом. Первоначально в рюмку заливают на $^1/_3$ ее объема тяжелый, густой ликер, например Мятный. Сверху осторожно с помощью серебряной столовой ложки приливают легкую высокоспиртуозную и малосахаристую жидкость, например, коньяк. Коньяк не должен смешиваться с ликером. Так и пьют коктейль, не перемешивая составные части.

Все Слоистые коктейли пьют одним глотком.

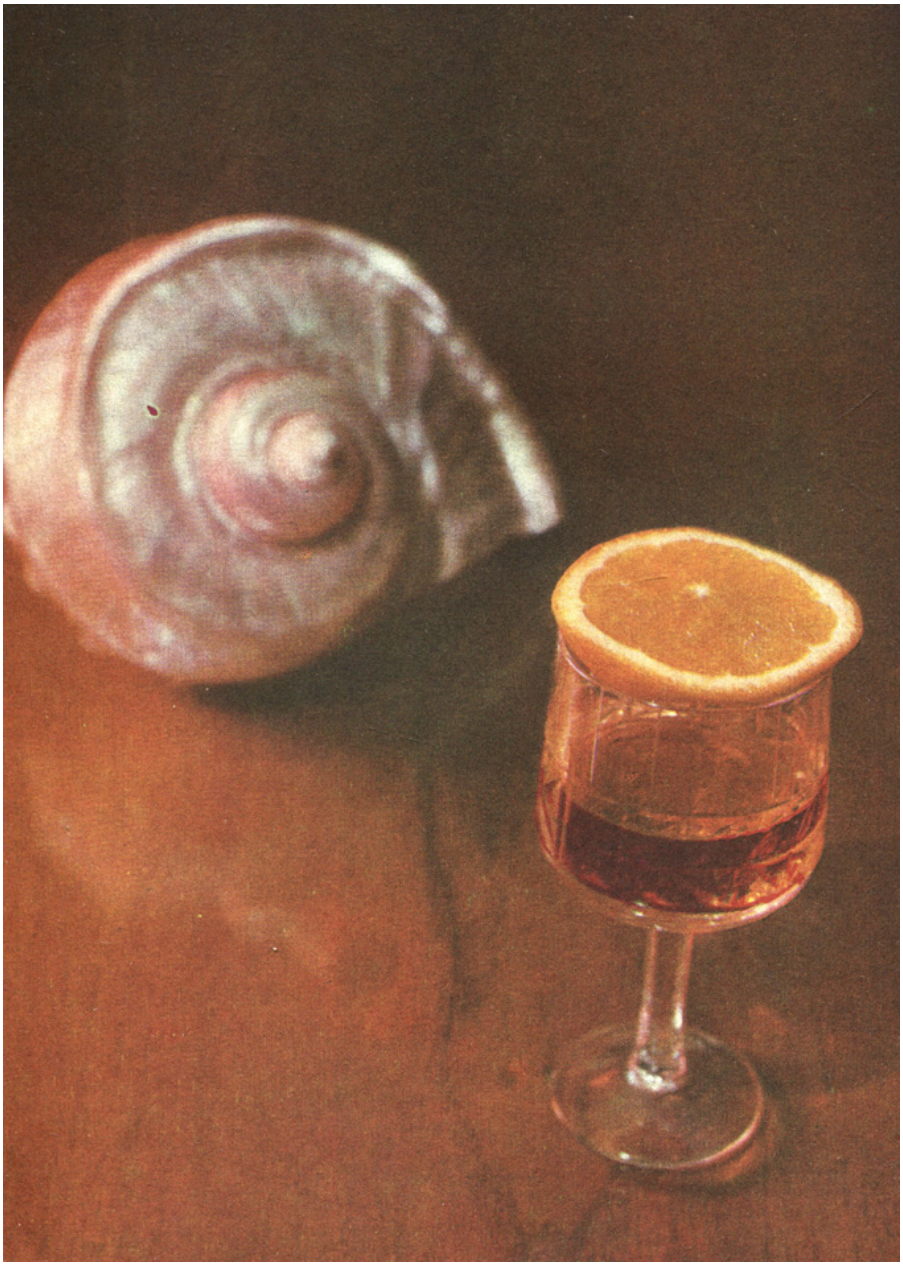


Рис. 12. Гарнир № 5

Для приготовления слоистых коктейлей можно использовать большинство ликеров и горьких настоек, а также ром и джин. Необходимо только соблюдать три условия: верхний и нижний слои коктейля должны приятно гармонировать во вкусовом

отношении; верхний слой должен содержать меньше сахара и больше спирта, иначе жидкости перемешаются; нижний и верхний — должны различаться по цвету.

166. Слоистый № 1. Налить в рюмку слоями: Мятный ликер, Мандариновый ликер, коньяк.

167. Слоистый № 2. Шартрез и коньяк или Шартрез и водка.

168. Алычевый коктейль. Алычевый ликер и водка.

169. Шоколадный коктейль. Шоколадный ликер и коньяк.

170. Кофейный коктейль. Кофейный ликер и Померанцевая горькая.

171. Солнце. В винную рюмку налить $^1/_3$ ликера. Разбить сырое яйцо, удалить белок, а желток в неповрежденной оболочке осторожно опустить в рюмку. Сверху заполнить коньяком или ромом, или Охотничьей горькой. Получится очень эффектно — между двумя разноцветными слоями плавает золотистый шар. Выпить одним глотком.

Современная классификация позволяет выделить в самостоятельную группу коктейли типа «солнце», состоящие из двух напитков: тяжелый — где много сахара и легкий — где его мало, но много спирта. Третий обязательный компонент — куриный желток в целой, неповрежденной оболочке. Готовят их без миксера прямо в бокале. Бокал должен быть небольшого диаметра, из бесцветного стекла, приблизительно 70 *мл*.

Вот еще несколько вариантов солнца.

172. Вариант 1. 20 *мл* Вишневого ликера, 20 *мл* рома, желток.

173. Вариант 2. 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* коньяка, желток.

174. Вариант 3. 20 *мл* Абрикосового ликера, 20 *мл* водки, желток.

Пиво, кофе, чай. Пиво и смешанные напитки на основе пива

Пиво — слабоалкогольный напиток, изготовляемый из солода, хмеля и воды. Врачи считают пиво хорошим эмульгатором пищи. Оно увеличивает поверхность соприкосновения пищи со стенками кишечника. Горькие вещества пива способствуют выделению желчи и улучшают процесс пищеварения. Углекислый газ, содержащийся в пиве, хорошо действует на пищеварительный тракт.

В пиве около 90 % воды, спирт и экстрактивные вещества (неперебродившие углеводы, белковые, минеральные вещества). Содержание спирта в различных марках пива колеблется от 2,8 до 7 %. Когда мы говорим, что в водке 40 % спирта, это значит, что в 100 *л* водки 40 *л* спирта. Содержание спирта в водке, вине и во всех других спиртных напитках, кроме пива, измеряется объемными процентами, которые показывают количество объемов спирта в 100 объемах вина, водки и т. д.

Спирт в пиве измеряется весовыми процентами. Они показывают количество граммов спирта в 100 *г* пива, а это не одно и то же. Удельный вес спирта 0,78. Чтобы перевести весовые проценты в объемные, нужно разделить их на 0,78. Только после этого можно сопоставлять крепость пива с крепостью других спиртных напитков. Например, крепость Московского пива 3,5 %. В объемных процентах это составит 3,5:0,78 = 4,5 %. Крепость ленинградского пива 6 %. В объемных процентах — 6:0,78 = 7,7 %. Крепость Жигулевского пива 2,8 %, а в объемных — 3,6 %. Теперь можно сравнивать крепость, допустим, столового вина 11 % с крепостью пива той или иной марки.

Иногда к нам поступает импортное пастеризованное в бутылках пиво. На этикетках написана цифра 11 % или 12 %. Не думайте, что это процент спирта, это содержание экстрактивных веществ в сусле до момента брожения, а спирта в этом пиве столько же, сколько и в нашем Жигулевском или Московском.

История пивоварения, как и история виноделия, уходит в глубокую древность. Клинообразные письмена на камнях свидетельствуют о том, что за 7000 лет до нашей эры в древнем Вавилоне делали пиво. летопись на папирусах рассказывает о технологии приготовления пива в древнем Египте за 2000 лет до нашей эры. При раскопках в Пелузии (устье Нила) и в Александрии были обнаружены пивоварни, где делалось пиво во II веке н. э.

В царской России пивоварение было развито слабо: в 1913 г. выработка пива достигла 116 млн. *дал* (3,9 % от мирового производства), тогда как в Германии — 680 млн. *дал*, в Англии — 580 млн. *дал*. Царское правительство содействовало расширению потребления водки, а не пива.

Средняя выработка пива в 1913 г. на один завод была 114 тыс. *дал*, а теперь, например, Минский пивоваренный завод дает в год около 2 млн. *дал* пива, причем 70 % разливают в бутылки и только 30 % — в бочки. В 1940 г. розлив пива в бутылки в среднем по стране был 12 %.

Во всех странах мира вырабатывается в настоящее время 3500 млн. *дал* пива. В СССР производство пива характеризуется такими цифрами: в 1940 г. — 121 млн. *дал*; в 1965 г. — 317 млн. *дал*; в 1970 г. — 465 млн. *дал*, а к 1975 г. производство пива должно достигнуть 811 млн. *дал*. За пятилетие должно быть построено более 100 пивоваренных и солодовенных заводов, значительно увеличена мощность действующих предприятий.

В 1975 г. намечается довести производство до 800 млн. *дал*, а потребление пива на душу населения — до 30–50 *л* в год.

Основным сырьем для пива служит ячмень. Сущность технологии заключается в следующем. Ячмень замачивают и проращивают до появления корешков примерно такой же длины, как и само зерно.

Это делается для накопления ферментов, способных превратить крахмал в сахар (крахмал не сбраживается дрожжами). В это же время накапливаются ферменты, расщепляющие белок на более простые составные части.

Пророщенное зерно сушат в специальных сушилках и теперь это уже не ячмень, а солод. Солод размалывают и заливают горячей водой. В это время и происходит превращение крахмала в сахар с помощью накопившихся в зерне ферментов. В раствор переходят все экстрактивные вещества солода, и этот раствор называют «сладкое сусло». Сусло фильтруют, добавляют в него цветы хмеля, затем кипятят два часа вместе с хмелем. Это делается для того, чтобы в сусло перешли горькие вкусовые вещества хмеля, которые улучшают вкус пива, способствуют пенообразованию, увеличивают стойкость напитка при хранении.

Сладкое охмеленное сусло охлаждают и сбраживают с помощью специальной расы дрожжей. Полученное после брожения пиво называют «зеленым»: оно еще не созрело. Зеленое пиво выдерживается в подвалах различные сроки: Жигулевское — 21 день, Московское — 42, Белорусское — 35, ленинградское — 90 дней и т. д. Во время выдержки пиво улучшает свои вкусовые качества, после чего поступает на розлив.

Пиво нужно хранить при температуре не ниже 0° и не выше 12° в затемненном помещении. В этих условиях оно не теряет своих качеств 7–8 дней. Пастеризованное пиво может сохраняться до 3 месяцев. На стол пиво следует подавать при температуре 10–12°, таким, чтобы бокал с пивом был слегка запотевшим. Пиво, за исключением Портера и Бархатного, должно быть совершенно прозрачным.

Наименование пива (основной ассортимент)	Спирт, %	Органолептические показатели
Жигулевское	2,8	Хмелевой вкус
Рижское	3,4	Сильно выраженный хмелевой вкус
Московское	3,5	Хмелевой вкус и аромат
Московское оригинальное	3,5	Сильно выраженный хмелевой вкус и аромат
Ленинградское	6,0	Винный привкус и слабый хмелевой аромат
Ленинградское оригинальное	6,0	Хмелевой вкус и аромат с винным привкусом
Столичное	7,0	Сладковатый вкус с винным привкусом и хмелевым ароматом
Минское	3,5	Сильно выраженный хмелевой вкус
Украинское (темное)	3,2	Ясно выраженный вкус и аромат темного солода
Мартовское (темное)	3,8	Слегка сладковатый вкус и ясно выраженный солодовый аромат
Портер (темное)	5,0	Солодовый вкус и аромат
Невское	4,0	Хмелевой аромат, приятная горечь и винный привкус

Светлое пиво должно иметь янтарный блеск без серых оттенков. Одним из существенных показателей качества является высота и стойкость пены. Отличное пиво при температуре 12–15° имеет высоту пены в стакане не менее 3 *см* (в момент налива пива в стакан горлышко только что открытой бутылки должно быть выше стакана на 2 *см*).

Стойкость пены (время, в течение которого она не должна полностью исчезнуть) — 3–4 минуты, не менее.

Основным показателем качества пива является его вкус и запах. В светлых сортах пива отчетливо выделяются тона хмеля во вкусе и аромате и тонкий аромат солода; в темном пиве наряду с ароматом и вкусом хмеля выделяется еще и вкус солода.

Приятная горчина пива создается в основном веществами хмеля.

Наши заводы вырабатывают 49 наименований пива. Вот некоторые виды коктейлей на основе пива:

175. Пиво и виски. Смешать 20 *мл* виски и 1 *мл* ликера Бенедиктин или Охотничьей горькой. Бокал заполнить холодным пивом, желательно темным. Гарнир — долька лимона.

176. Коктейль с пивом и молоком. В миксере перемешать: яйцо, две чайные ложки сахарной пудры, полчашки молока и 20 *мл* темного пива.

177. Пиво с водкой. Смешать 20 *мл* водки и сок от половины лимона. Бокал дополнить холодным пивом.

178. Пиво с джином. Смешать 40 *мл* джина, чайную ложку сахарной пудры, кусочки льда, процедить и дополнить бокал светлым пивом.

179. Теплое пиво № 1. Смешать, нагреть и прокипятить 1 минуту: 0,25 *л* воды, 80 — 100 *г* сахара, кожицу 0,5 лимона, два-три бутона гвоздики, кусочек коры корицы, затем все процедить и к фильтрату добавить две бутылки пива. Смесь довести почти до кипения, влить 0,25 *л* молока, в котором предварительно разболтать 1,5 столовой ложки пшеничной муки.

180. Теплое пиво № 2. Перемешать: два яичных желтка, две столовые ложки сахара, две щепотки молотого имбирного корня, 20 *мл* рома, 20 *мл* джина; добавить три стакана горячего Московского или ленинградского пива. Пиво нельзя доводить до кипения.

181. Яичное пиво. В эмалированную кастрюлю влить литр пива, туда же задать 100–150 *г* сахара, щепотку соли, кусочек коры корицы; немного подогреть до полного растворения сахара. В другой кастрюле сбить четыре яйца, добавить 0,25 *л* рома и, не переставая сбивать, влить в эту вторую кастрюлю содержимое первой кастрюли. Хорошо охладить и взболтать прежде чем разлить в бокалы пли чашки.

182. Боуль с пивом. Разрезать ломтиками лимон и положить вместе с кусочком коры корицы в стеклянный кувшин. Туда же всыпать приблизительно 100 *г* сахара-песка, влить полбутылки светлого пива и оставить на два часа. Только потом добавить 2,5 бутылки светлого пива и стакан коньяка, охладить.

183. Пиво с перцем. Смешать: две бутылки Московского или ленинградского пива, три-четыре рюмки рома, щепотку соли, щепотку черного перца. Немедля разлить в стаканы. Гарнир — ломтик лимона, посыпанный натуральным молотым кофе.

Болгарские рецепты коктейлей с белым и красным болгарским вермутом Винпром. Эти вермуты отличаются хорошо подобранной рецептурой ингредиентов и по качеству

близки к вермутам итальянским.

В процессе приготовления вермута болгарские виноделы используют липовый цвет, цитрусовую корку, пряности — бутоны гвоздики, мяту, кардамон. Не более 20 % состава занимает полынь.

Коктейли с вермутами, и в частности с болгарскими, имеют приятный аромат и цвет. В качестве гарнира к ним подаются фрукты.

184. Коктейль с джином. Хорошо перемешать: 20 *мл* белого вермута, 20 *мл* джина, 10 *мл* белого десертного вина, например, Саамо. Гарнир № 1. Подавать коктейль очень хорошо со свежими плодами или ягодами в зависимости от сезона. Можно использовать фрукты из компота.

185. Коктейль Варна. Перемешать с кусочками льда № 1: 40 *мл* белого вермута, 20 *мл* коньяка Плиска, 20 *мл* ликера Южный. Гарнир № 4 или половинка абрикоса, поданного отдельно на блюдце.

186. Коктейль Черное море. Хорошо смешать в миксере: 20 *мл* белого вермута, 40 *мл* коньяка Плиска, белок одного яйца, сок четверти лимона, чайную ложку сахарной пудры. Процедить в бокал. Гарнир № 4. Подать со свежими плодами, нарезанными ломтиками, или ягодами.

187. Коктейль Шампань. Перемешать: 20 *мл* белого вермута, 40 *мл* коньяка Плиска. Смесь перелить в бокал на 200 *мл* и дополнить охлажденным шампанским. Гарнир — дольки лимона или апельсина.

188. Коктейль Плиска. Налить прямо в бокал: 20 *мл* красного вермута, 40 *мл* коньяка Плиска. Гарнир № 4 и долька лимона.

189. Коктейль с Вишневым ликером. Смешать: 40 *мл* красного вермута, 20 *мл* коньяка Плиска, 20 *мл*Вишневого ликера. В каждый бокал положить 2–3 вишенки или дольку апельсина по вкусу.

Кофе и смешанные напитки на основе кофе

Родиной кофе является Эфиопия (Северо-восточная Африка). В XI веке в округе Каффа (Эфиопия) пастухи заметили, что козы, поедающие листья с кофейного дерева, становятся оживленными и игривыми. От пастухов узнали об этом монахи-миссионеры и стали заваривать листья кофейного дерева и пить настой, который действовал возбуждающим образом, снимая усталость, увеличивая работоспособность. О том, что этими свойствами еще в большей степени обладают обжаренные кофейные зерна — бобы (семена плодов кофейного дерева), люди узнали значительно позже.

Обжарка бобов возникла самобытно: при сжигании кустов кофейного дерева в кострах, когда в пепле находили жареные кофейные зерна, их жевали или готовили из них возбуждающий напиток.

Из Эфиопии кофе был завезен через Красное море в Аравию, где почвенно-климатические условия были также благоприятными для культуры кофейного дерева. Из Аравии (Йемен) бобы кофе вывозились в Европейские страны через порт Мокко, название которого до сих пор служит торговой маркой для лучших сортов кофе (Мокко).

Два века Йемен был единственной страной, поставляющей кофе на мировой рынок. Первые публичные кофейни были открыты: в Стамбуле в 1564 г., в Лондоне в 1652 г., в Париже в 1672 г. В XVIII веке кофейное дерево стали культивировать на острове Ява и в Центральной Америке. В Бразилию кофе попал около 200 лет тому назад и начиная с 1834 г. является основной сельскохозяйственной культурой и источником национального дохода этой страны.

По занимаемым площадям и по продукции (в весовом и денежном выражении) кофе опережает чай и какао и занимает второе место в мировой торговле после нефти. Ежегодно кофе продается на мировом рынке почти на 3 млрд, долларов. Площадь кофейных плантаций мира — 5 млн, га. Если все эти плантации представить себе в виде полосы шириной 0,5 км, то этой полосой можно было бы опоясать весь земной шар вдоль экватора.

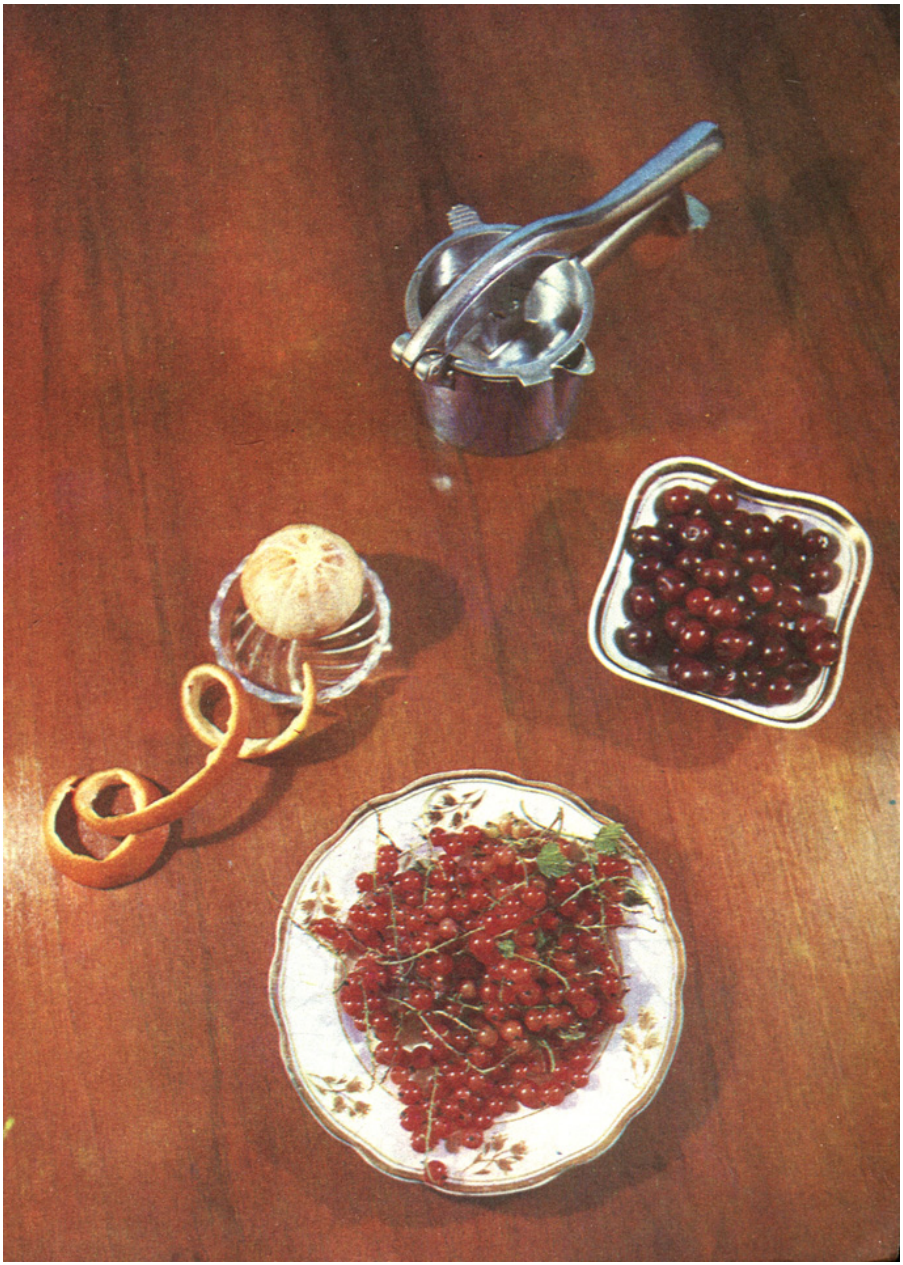


Рис. 13. Рычажная соковыжималка

Кофе — одна из ведущих культур тропиков. Мировое производство его составляет около 4 млн. *т*, в том числе на долю Бразилии приходится 35 %, африканских стран — 30 %, Колумбии — 14 %, Аравии, Индии, Индонезии — 10 %, стран

Центральной Америки и других — 11 %.

В СССР поступает ежегодно более 150 тыс. *т* кофе, что составляет приблизительно 0,6–0,7 *кг* на душу населения.

Специфическая ценность кофе обусловлена наличием в нем алкалоида кофеина, ароматических веществ и хлорогеновой кислоты. Содержание кофеина должно быть не менее 0,7 %. Хлорогеновой кислоты обычно бывает 5–6 %. Чтобы напиток обладал тонизирующими свойствами, он должен содержать 0,1–0,2 *г* кофеина, что находится в чайной ложке натурального молотого кофе. Максимальная доза кофеина, допустимая на один прием, — 0,3 *г*. Действие кофеина кратковременно — 1–3 часа. Некоторые, желая продлить этот эффект, пьют кофе несколько раз в день. Это вредно: может появиться чрезмерная возбудимость, бессонница, сердцебиение. Кофеин действует на кору головного мозга, повышая умственную работоспособность и снимая усталость. Активизируется работа сердечной мышцы, что способствует расширению коронарных сосудов сердца. Кофе возбуждает секреторную функцию пищеварительных желез. Хлорогеновая кислота дает вяжущий вкус. Она биологически активна.

Несколько слов о культуре кофейного дерева. Оно принадлежит к роду кофе из семейства мореновых, куда относятся более 30 ботанических видов, из которых только четыре можно встретить на плантациях: Арабика (90 % насаждений), Робуста, Эксцельсия, либерика.

Кофейное дерево Арабика имеет высоту 5–6 м; погибает при температуре ниже +8° и не выносит прямых лучей тропического солнца. На плантациях для удобства сбора плодов крону деревьев формируют по высоте не более 3 *м*. Плод кофейного дерева очень похож на нашу вишню, но только в ягоде скрывается не одна косточка, а два парных полуовальных, прижатых одно к другому плосковатыми сторонами зерна (семена). Зерна освобождают от плодовой мякоти, промывают, высушивают и везут во все страны мира. Это сырой, необжаренный кофе. Отдельные его сорта отличаются размером зерен, их формой и цветом: желтые, синие, зеленые.

Кофейное дерево долговечно. Оно плодоносит до 50 лет. Средний урожай кофе 1,4 *г* с 1 *га* (2–3 *кг* с одного дерева). На мировой рынок вывозят кофе 50 стран (более 500 сортов). Основной поставщик — Бразилия, где под этой культурой занято около 3,5 млн. *га* (20 % обрабатываемых земель). Однако ботанические разновидности кофейного дерева в Бразилии не дают продукции высокого качества. Сантос — лучший массовый сорт бразильского кофе, он подразделяется на 8 товарных сортов.

Зерна Сантос имеют хорошую экстрактивность, но аромат выражен слабо.

Бразильский кофе Рио и Виктория, произрастая на почвах, содержащих йодистые соединения, имеют неприятный лекарственный запах.

Из Индии привозят в СССР в основном кофе сортов: Плантейшн А и Плантейшн В. Зерна хорошо обжариваются. Знатоки относят индийский кофе к экстраклассу. Напиток получается высокого качества, с хорошо выраженным ароматом и характерным приятным кисловатым вкусом.

Из Эфиопии поступает к нам преимущественно сорт кофе Харар. Напиток, приготовленный из него, имеет очень приятный, мягкий вкус, интенсивно окрашен, ароматичен и обладает большой экстрактивностью. Стремясь подчеркнуть высокие достоинства этого кофе, его называют иногда Моккo-харар. Более низкие по качеству виды дикорастущего кофе вывозят из Эфиопии под общим названием Абиссинский кофе.

Гвинея — родина кофе вида Робуста. Советский Союз импортирует оттуда кофе Робуста, товарный сорт Прима. Из него получается крепкий напиток, но с терпким и слегка кисловатым вкусом, аромат слабый.

Йеменский кофе — один из лучших. Арабы создали непревзойденный кофе Мокко. Его производят в очень небольших количествах и только в Йемене. На мировом рынке настоящий Мокко почти не встречается. Йемен экспортирует другие ботанические, более урожайные сорта под общим названием Ходейда. Ходейда, как и Харар, используют при изготовлении напитков высшего сорта и для подмешивания к другим ботаническим сортам с целью их облагораживания.

Из американских сортов в числе лучших следует назвать: Колумбию, Гватемалу. Бразильский Сантос не отличается высокими достоинствами, но хорошо дополняет другие разновидности во вкусовом отношении, вследствие чего его добавка предусмотрена в различные смеси: Индийский — 25 % Сантос, 50 % Плантейшн, 25 % Вьетнамский; Эфиопский — 25 % Сантос, 50 % Харар, 25 % Плантейшн; Колумбийский — 25 % Сантос, 50 % Колумбийский, 25 % Гватемальский; Мокко (ненастоящий) — 25 % Сантос, 50 % Ходейда, 25 % Харар.

Мы закупаем высшие сорта кофе: Колумбия, Гватемала, Ходейда, Плантейшн, Харар, Кения, Камерун. Завозим также кофе первого сорта: Сантос с № 1 по № 5, Вьетнамский, Индонезийский и кофе второго сорта — Сантос с № 6 по № 8, африканские сорта из рода Робуста.

Рис. 14. Гарнир № 9

Несколько слов о технологии кофе. Под словом технология в данном случае следует понимать обжарку сырых, т. е. промытых и высушенных зерен, и приготовление различных смесей. Высушенные зерна не обладают ароматом и вкусом готового кофе. Они с трудом превращаются в порошок и не развариваются. Поэтому их необходимо подвергать действию температуры 180–200° в специальных обжарочных аппаратах, после чего они приобретают коричневый цвет, специфический вкус и аромат.

Кофейные зерна можно обжарить в домашних условиях в духовке на противнях (30–45 минут). Однако домашняя обжарка требует большого внимания, опыта, знаний. Важно, чтобы внутренняя часть зерна была дожарена, а наружная не обуглена. При хранении обжаренный и особенно размолотый кофе быстро теряет свои вкусовые качества. Максимальный срок хранения для кофе, упакованного в бумажные коробки, — 6 месяцев.

Торговые сорта молотого кофе: высший, первый, второй. Молотый высшего сорта содержит не менее 75 % высших ботанических сортов, таких, как Колумбия, Ходейда, Харар, Плантейшн и других, и 25 % зерен кофе первого сорта.

Кофе молотый высшего сорта с добавлениями содержит до 20 % молотого цикория, не менее 60 % зерен высшего сорта и

20 % первого сорта. Кофе молотый без добавлений первого сорта содержит 100 % зерен первого сорта, таких, как Сантос с № 1 по № 5, или других, равноценных. Кофе молотый без добавлений второго сорта содержит 100 % зерен кофе из стран Африканского континента. Кофе в зернах содержит зерна одного вида.

При варке кофе приблизительно Уз часть переходит в раствор, полученный экстракт — один из показателей его качества.

Наша промышленность вырабатывает большой ассортимент кофейных напитков, часть которых содержит натуральный кофе (10–15 — 20–35 %) и соответственно кофеин. Сюда относятся: Наша марка, Ангара, Новость, Утро, Экстраидр.

Не содержат натуральный кофе: Здоровье, Золотой колос, Ячменный, Балтика и др.

Кофе-напитки представляют собой смесь обжаренных и размолотых зерновых злаков, а также цикория, желудей и других видов сырья с добавкой или без добавки натурального кофе. Впервые кофе из цикория появился в 1790 г. Страдающим сердечными заболеваниями можно рекомендовать кофе-напитки, в них не содержится или содержится очень мало кофеина.

В последнее время появился и пользуется большим спросом кофе растворимый без осадка. Это порошок кофейного экстракта. Он растворяется в теплой и холодной воде, но аромат его несколько ослаблен сушкой экстракта. Многие страны стремятся теперь создать полужидкий растворимый кофе в виде пасты.

В СССР растворимый кофе делает Московский ордена Ленина пищевой комбинат с 1962 г.

190. Кофе-напиток. На чашку кофейного напитка (100–150 *мл*) нужно брать полную чайную ложку натурального кофе и не следует пить кофе более двух чашек, особенно перед сном, так как кофеин действует на, нервную систему возбуждающим образом. Добавка цикория производится по вкусу, но не более 20 %. Можно добавить еще до $^1/_4$ чайной ложки какао-порошка или немного соли.

Рис. 15. Гарнир № 9

Существует несколько способов приготовления кофейного напитка. Все они преследуют одну цель — возможно полнее перевести в раствор вкусовые, красящие и ароматические вещества кофе и не потерять их во время приготовления напитка. Кроме того, при кипячении в раствор переходят некоторые нежелательные во вкусовом отношении вещества. Если кофе не довести до кипения, экстрагирование будет неполным и изменяется соотношение отдельных вкусовых и ароматических веществ. На этом и основаны многочисленные способы и секреты приготовления кофейного напитка.

Вариант № 1. Размолотый кофе заливают кипящей водой и оставляют на несколько минут для более полного перевода экстрактивных, вкусовых и ароматических веществ в раствор. Затем на слабом огне кофе доводят до кипения и тут же снимают. После этого его оставляют на 5 минут для настоя и оседания гущи. Разливать в чашки можно только после того, как крупные и часть коллоидальных (очень мелких) частичек осядут на дно кофейника. Нужно разливать сразу во все чашки, чтобы не замутить отстоявшийся напиток. Пьют кофе чаще с молоком или

сливками. Черный кофе (без молока) имеет свою прелесть — более сильно выраженный вкус и аромат. Сахар добавляют по вкусу.

Вариант № 2. В кофейник заливают холодную воду, доводят ее до кипения. Снимают с огня, всыпают кофе и, перемешав его ложкой, кофейник ставят на огонь. Как только кофе поднимется, тут же снимают с огня и оставляют на несколько минут для отстаивания.

Перколяционный метод. Этим методом можно получить напиток более высокого качества. Необходим гейзерный кофейник и кофе крупного помола (величина частиц 0,6 *мм*). Гейзерный кофейник — это кофейник с вертикальной трубкой и фильтром. Кофе крупного помола засыпают в сетку, находящуюся выше уровня жидкости. Когда вода закипит, она будет подниматься по трубке и, попадая в сетку, равномерно обваривать кофе и стекать обратно. Через 5 минут кофейник снимают с огня, вынимают гейзер, и напиток подают к столу.

Экспресс-метод (итальянский метод). Позволяет получить напиток очень высокого качества. Сущность его заключается в том, что кипящая вода под давлением пропускается через слой кофе среднего помола (величина частиц 0,3 *мм*). Вода имеет температуру более 100°, поэтому напиток получается очень быстро, отсюда и название метода — «экспресс». Так готовят кофе в кафе, ресторанах, но существует экспресс-кофейник и для домашних условий. Номер на нем соответствует количеству чашек кофе, которое можно получить за один прием (№ 1, 3, 6, 12). К кофейнику прилагается инструкция, так что нет необходимости описывать его устройство и технологию приготовления напитка.

Московский завод «Динамо» им. Кирова выпускает особый электроаппарат, который тоже можно отнести к числу экспресс-кофейников. Рассчитан он на 2 и на 6 порций напитка. В инструкции поясняется устройство аппарата и процесс приготовления кофе.

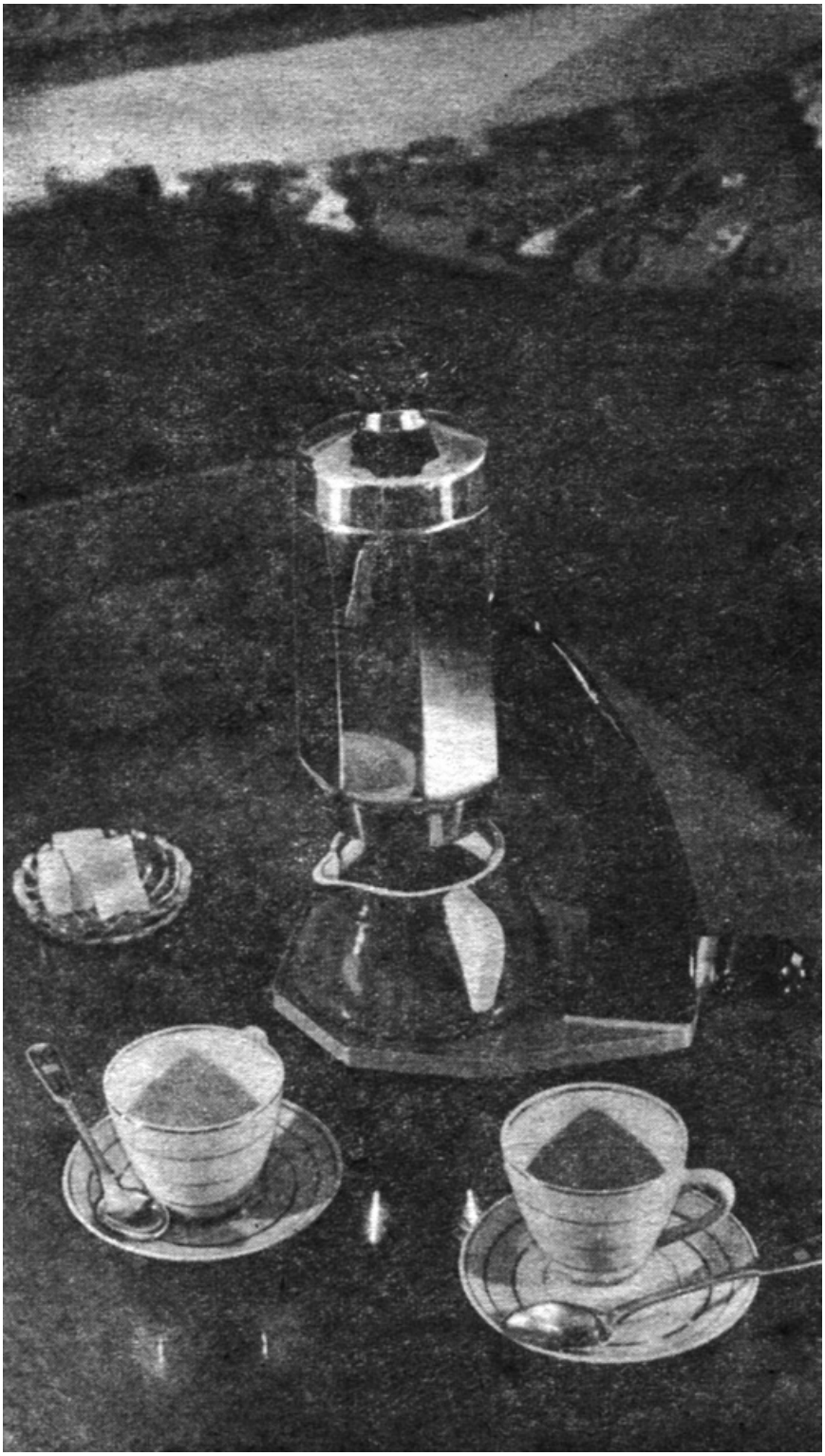
Рис. 16. Гарнир № 9

Концентрация кофе определяется вкусом потребителя. Во Франции готовят черный кофе (без молока) с концентрацией 5 % от веса воды. В США — 10 %, в Турции, Греции и в ОАР еще более высокие дозы.

191. Кофе по-арабски. В кофейник объемом 100 *мл* кладут кусок сахара, наливают 80 *мл* холодной воды и нагревают до кипения. Затем кофейник снимают с огня и всыпают в него 5–7 *г* (две чайные ложки) мелко молотого кофе (величина частичек 0,15 мм). Размешав, снова ставят на огонь и доводят до кипения. Сняв с огня, доливают кофейник водой и вторично доводят до кипения.

192. Кофе с молоком. Смешать 0,4 *л* крепкого горячего кофе и 0,25 *л* горячего молока. Можно приготовить кофе на одном молоке.

193. Кофе с ликером. К чашке черного кофе без сахара или не очень сладкого подать рюмку Малинового ликера, малиновой наливки или пунша: пить, чередуя, — глоток кофе и немного ликера.



194. Кофе с коньяком. К чашке черного кофе подать рюмку коньяка; пить маленькими глотками коньяк и кофе. Сахар в кофе — по вкусу, можно и совсем исключить.

195. Кофе с яйцом. Хорошо перемешать в стакане яичный желток и две столовые ложки теплого молока или сливок, затем добавить чашку крепкого горячего черного кофе. Кто любит сладкое — можно вместе с яичным желтком дать одну или две чайные ложки сахарной пудры.

196. Кофейный пунш. Смешать 0,4 *л* горячего черного кофе, 0,25 *л* подогретого (но не выше 70°) красного вина и маленькую рюмку коньяка. Положить несколько кусочков сахара, натертых о лимонные или апельсиновые корки.

197. Кофе с лимонным соком. На чашку черного кофе дать чайную ложку лимонного сока и ложку сахара.

198. Холодный кофе с коньяком и ликером. Положить в бокал несколько кусочков льда (гарнир № 1), добавить столовую ложку хорошего коньяка и рюмку Южного ликера. Бокал заполнить черным, крепким, отстоявшимся в холодильнике, прозрачным, сладким кофе. Пить холодным через соломинку.

199. Кофе с пряностями. На дно мелкой эмалированной кастрюли положить кожицу одного лимона и одного апельсина, нарезанную кусочками, добавить четыре-пять гвоздик, четыре кусочка корицы и 20 кусочков сахара-рафинада. Сахар облить коньяком — 0,5 стакана и поджечь. В горящую смесь влить литр крепкого черного горячего кофе и через 3–4 минуты разлить через сито в маленькие чашечки.

200. Кофе по-ирландски. На стакан — два-три кусочка сахара и две-три чайные ложки водки. Заполнить крепким черным горячим кофе; немного сливок или сметаны.

201. Крем-кофе по-баварски. В эмалированной кастрюльке растереть два яичных желтка и 75 *г* сахарной пудры или песка; добавить чашку горячего молока и чашку крепкого горячего черного кофе. Смесь поставить на огонь, непрерывно помешивая, но не доводя до кипения. Добавить желатин, предварительно разведенный в нескольких ложках теплого черного кофе. Остается разлить крем в маленькие формочки и поставить в холодильник.

Количество желатина нужно брать по объему жидкости, руководствуясь дозировками, рекомендованными на коробочках с желатином.

202. Кофе с минеральной водой. В сладкий охлажденный кофе с молоком (сахар по вкусу) добавить такое же количество

охлажденной минеральной воды.

203. Домашний напиток. В 0,5 *л* горячего крепкого кофе добавить три-четыре столовые ложки пчелиного меда и сахар (по вкусу). Затем охладить и добавить 0,25 *л* холодного молока и 0,25 *л* минеральной воды.

204. Кофе с ромом. В чашку добавить немного рома и сгущенного молока с сахаром.

205. Мокко-актив. Готовят очень крепкий черный кофе (на 0,5 *л* воды 40–50 *г* натурального кофе) и в горячем виде его профильтровывают через воронку со стерильной ватой или фильтровальной бумагой, добавляют сок лимона и две-три столовые ложки пчелиного меда. Пить маленькими чашечками,

206. Мокко по-турецки. В спокойно кипящую воду дают смесь сахарного песка и кофе в равных количествах. Затем через несколько секунд снимают с огня и сильно охлаждают. В каждый стакан дают столовую ложку кусочков льда и чайную ложку хорошего коньяка, заполняют холодным кофе.

207. Мокко-флип. Хорошо смешать: чашку холодного кофе, сырой яичный желток, столовую ложку сахара. Дополнить стакан холодным молоком.

Чай и смешанные напитки на основе чая, какао и фруктов

Родиной чайного растения считается Китай. Первое упоминание о вечнозеленом, ветвистом чайном кустарнике приводится в древней Китайской энциклопедии за 2700 лет до нашей эры. Известны два вида чайного растения — китайский и индийский.

Чай китайский представляет собой куст высотой два метра с мелкими и упругими листочками. Чтобы удобнее было собирать урожай, его подрезают, не давая расти выше 80 см. Чай индийский — дерево высотой до 17 метров с крупными листьями. Чайный куст может расти на скудных, каменистых почвах, на скалах, чуть припорошенных слоем земли, и при этом он очень долговечен — плодоносит 100 лет, но со временем урожай листьев снижается, поэтому лет через 40–60 старые кусты вырывают и сажают молодые.

В Индонезии, в Шри Ланке, в Индии, где лето продолжается круглый год, чайный лист собирают непрерывно. В Грузии и Азербайджане его собирают через каждые 10–20 дней с апреля по сентябрь. Урожайность чая в Грузии — 4 *г*, в тропических странах — от 6 до 12 *г* зеленого листа с гектара.

В Китае чай был введен в культуру примерно с 350 года н. э., в Японию он проник (как растение) лишь спустя почти половину тысячелетия. В 1824–1826 годах начались опыты по разведению этого растения на Яве и Суматре. Из европейцев первыми завезли чай в свою страну в 1517 г. португальцы. В Россию он попал так. Царский посол, боярский сын Василий Старков, привез в 1638 г. русскому царю Михаилу Федоровичу четыре пуда «диковинного сушеного листа» в дар от хана Алтына. Принимая соболей и другие дары, Старков всячески отказывался от чая: кому нужна такая трава? Чай начали пить сначала при царском дворе как лекарство, и только в 1696 г. за ним из Москвы отправился первый караван. Чай начал завоевывать популярность.

В середине XVIII века появился первый русский самовар. Кто его изобрел, до сих пор остается исторической загадкой. Производством самоваров в России занимались в Москве, Петербурге, Ярославле, Архангельске, но главным центром династии «самоварных королей» была Тула.

На протяжении полутора веков талантливые тульские умельцы, проявляя изобретательность и фантазию, создавали изумительные и разнообразные по форме «машины» по

приготовлению чая, которые «сами варили чай», за что и были прозваны самоварами. Около 200 самоваров художественной работы собрано в залах Русского музея в Ленинграде. Тула поставляла самовары во все города России и во многие страны Западной Европы. Только на одну Нижегородскую ярмарку 40 тульских самоварных фабрик ежегодно отправляли 150 тыс. самоваров. Самовар и поныне украшает праздничный стол, создает уют видом своим и веселым шумком, да и чай из него кажется вкуснее, чем из чайника.

Первые попытки разведения чая в России были предприняты в 1848 г., когда удалось акклиматизировать его в районе Сухуми. На импорт чая царская Россия тратила столько, сколько получала от экспорта льна и от продажи половины вывезенного зерна. Ежегодно импорт чая составлял в среднем за 1903–1912 гг. 65 тыс. *т* на сумму 60 млн. руб., в 1913 *т.* в Россию было завезено 76 тыс. *т* чая. В это время площадь чайных плантаций в России составляла всего около одной тысячи гектаров.

За годы Советской власти построено более 70 чайных фабрик, оснащенных современным высокопроизводительным оборудованием. Общая площадь плантаций составляет в настоящее время 90 тыс. га. Культура чая получила широкое распространение в Грузии, Азербайджане и Краснодарском крае. Производство его из отечественного сырья — 60 тыс. *т.*, а реализация — около 100 тыс. *т.* в год.

Самой крупной страной по производству и экспорту черного байхового чая является Индия — 400 тыс. *т* в год. На втором месте Шри Ланка — 250 тыс. *т.* По экспорту зеленого байхового чая первое место занимает Япония.

Среднее потребление чая в год на человека (в граммах): Индия — 220, США — 320, СССР — 380, Япония — 600, ОАР — 816, Канада — 1315, Англия — 4350; Белорусская ССР — около 100, Азербайджан — 660, Казахстан — 800, Таджикская ССР — 1736, Украина — около 70.

Рис. 17. Гарнир № 10 — соломинки

Чай возделывают более 30 стран мира: Индия, Китай, Шри Ланка, Индонезия, Пакистан, Япония, Бирма, Иран, Турция и др. В Европе единственный производитель чая — Советский Союз (Грузия, Азербайджан и с 1936 г. — Краснодарский край). В

Африке производством чая занимаются в Кении, Судане, Уганде, Танзании, Южной Родезии, Мозамбике, Камеруне, Конго; в Южной Америке — в Бразилии, Аргентине, Перу; в Центральной Америке — в Мексике, Гватемале и на Ямайке.

В книге «Всеобщее полное домоводство», изданной в 1795 г., о чае говорится: «…свойства сего напитку осаждать пары, освежать и очищать кровь. Пьют его поутру для возбуждения жизненных духов и аппетита, а через несколько часов после обеда — в способствование пищеварению».

Современная медицина весьма положительно оценивает действие чая на организм взрослого человека. Чай тонизирует нервную систему, усиливает кровообращение, устраняет усталость, восстанавливает трудоспособность. Все это объясняется присутствием в листьях чая особого алкалоида — кофеина. В готовом черном байховом чае содержание кофеина составляет 2–4 %. Вторым очень важным элементом является чайный танин (дубильные вещества.). Танин содержится в чае в большом количестве — 10–15 %. Он играет существенную роль в образовании цвета настоя, терпкого вкуса, аромата и других положительных качеств чайного напитка.

Но главное достоинство танина заключается в том, что он способствует укреплению стенок кровеносных сосудов и сохранению их нормальной эластичности. Кроме того, он защищает витамин С в организме человека от окислительной порчи. Установлены бактерицидные свойства чайного танина. Чай способствует усвоению пищи, облегчает процесс пищеварения. В чае содержится настолько высокий процент фтора, что чай может с успехом использоваться в качестве средства, предотвращающего порчу зубов.

Еще более поразительно открытие японских ученых, доказывающих, что чай является прекрасным противоядием при отравлении организма стронцием 90. Этот вредный изотоп содержится в радиоактивных осадках. Проверка действия чая и его экстракта на животных, которым был введен стронций 90 в смертельной дозе, показала, что чай поглощает до 90 % опасного изотопа, адсорбирует и уничтожает его раньше, чем он успевает дойти до костного мозга.

Отечественная наука о чае зародилась после установления Советской власти. По инициативе академика А. Н. Баха начались систематические исследования по биохимии чайного производства. Очень большую работу по технологии чайного листа провели академики А. И. Опарин и А. Л. Курсанов.

Всесоюзный научно-исследовательский институт чая и субтропических культур совместно с работниками

промышленности и конструкторами разработал новую технологическую схему производства черного байхового чая, создал высокопроизводительные машины и аппараты, решил проблему механизации сбора зеленого чайного листа, доказав возможность и высокую экономическую эффективность искусственного завяливания листа, разработал технологию производства быстрорастворимого чая, который растворяется без остатка даже в холодной воде (как растворимый кофе).

Чайное растение культивируется у нас в виде куста высотой до метра. На нижней поверхности его листьев можно обнаружить много серебристо-белых одноклеточных волосков, в Китае их называют «байхао», отсюда и произошло название байховый чай.

Производство чая включает в себя следующие основные технологические операции. Верхушки молодых побегов кустарника, состоящие из почки и двух-трех листьев, срывают вручную или с помощью специальных машин и быстро доставляют на фабрики первичной переработки. Почка и самый верхний листок побега дают чай наивысшего качества, с более высоким содержанием экстрактивных (растворимых во время заварки) веществ, с высоким содержанием танина и кофеина. Второй и третий лист побега дают чай более низкого качества с меньшим содержание растворимых веществ и эфирных масел, придающих чаю специфический аромат.

Привезенные на фабрику чайные листья прежде всего подвергают завяливанию, во время которого испаряется часть влаги, листья теряют упругость, становятся мягкими, нежными. В это время происходит частичный гидролиз белка и крахмала. Второй технологической операцией является скручивание завяленных листьев, во время него клетки разрываются, а освобождающийся сок окисляется кислородом воздуха. Скручивание и разрыв листьев производятся в специальных машинах, называемых роллерами. Слабо-скрученные листья дают бледный настой чая.

Третья технологическая операция — ферментация. Начинается она с момента раздавливания клеток и выхода сока на поверхность листа. К концу ферментации лист должен иметь медно-красный цвет и обладать приятным, специфическим чайным ароматом. В этой стадии протекают очень важные биохимические процессы, превращающие зеленый лист в готовый продукт. После окончания ферментации скрученные чаинки сушат, сортируют и направляют на чаеразвесочные фабрики, где путем купажирования готовят смеси различных торговых сортов. При производстве зеленого чая две стадии — завяливание и ферментация — исключаются. Черный (ферментированный) и

зеленый (неферментированный) чаи готовятся из одного и того же свежесобранного зеленого листа, но в основе технологии производства лежат диаметрально противоположные биохимические принципы.

Торговые сорта чая получаются путем смешивания, купажирования различных промышленных сортов. лучшие наши отечественные сорта — букеты: Букет Грузии, Букет Азербайджана, Краснодарский букет. У них мягкий, слегка бархатистый, достаточно полный с приятной терпкостью вкус и очень нежный, но не особенно сильный аромат. Букеты целиком состоят из высших сортов отечественного чая. Экстра и высший сорт грузинского и краснодарского — это смесь, где наряду с нашим грузинским или краснодарским добавляется индийский чай (от 25 до 40 % хорошего и среднего качества).

В высшие сорта индийского и цейлонского чая входят 40 и 60 % хороших и средних сортов соответственно индийского или цейлонского. Первый сорт индийского и цейлонского — это смесь 80 и 20 % средних и нижесредних сортов из тех же стран. Первый сорт грузинский и краснодарский — это 45 и 55 % высшего и первого сортов чая из тех же мест.

Наши букеты содержат: кофеина 2,9–3,5 % и танина 14–14,7 %; высшие сорта: кофеина — 2,6–3,2 %, танина — 11–13 %; первые сорта: кофеина — 2,4–2,8 %, танина — 8 — 10 %; индийский высший: кофеина — 3,4–4,1 %, танина — 16,2 — 17,8 %.

Зеленые чаи в сухом виде могут иметь разнообразные оттенки — от серебристо-зеленого (или золотисто-зеленого) с тускловатым блеском и до темно зеленого или оливкового в зависимости от сорта. Цвет является наглядным показателем его качества. Самые высшие сорта имеют светло-зеленый, фисташковый цвет с золотистым или серебристым отливом. У низких сортов, а также у лежалого испорченного зеленого чая цвет темно-зеленый. Зеленый чай имеет терпкий вяжущий вкус и своеобразный, исключительно тонкий, но сильный аромат, напоминающий запах завядшего земляничного листа и розовых лепестков. К высшим сортам грузинского зеленого чая относятся: Букет Грузии, Экстра, № 125.

Прессованный чай вырабатывается трех видов черный плиточный, черный кирпичный, зеленый кирпичный. Для изготовления плиточного чая идет крошка, высевки. Состоит он из однородной массы. В кирпичном различаются внешняя облицовка и внутренняя часть кирпича. Плиточный чай прессуется небольшими прямоугольными плитками весом 100, 150 и 250 граммов. Употребляют его в основном в Башкирии,

Татарии, Северо-Западном Казахстане, Сибири и особенно на Крайнем Севере. По вкусу и аромату он напоминает сорта тех байховых чаев, из которых изготовлен.

При оценке качества прежде всего проверяют внешний вид сухого чая. Для этого его высыпают на белую бумагу и определяют однородность массы, степень скрученности и крупности частичек, присутствие пыли, наличие почек. Почки (золотистый типе) можно обнаружить только в высоких сортах чая в виде маленьких желтоватых вкраплений. Высший сорт чая дает настой яркий и прозрачный, аромат его характеризуется слабым розовым, цитрусовым, миндальным, медовым и другими запахами. Чай обладает высокой гигроскопичностью, при длительном хранении теряет аромат, вкус ухудшается. Чай нельзя хранить рядом с рыбой, мылом, пряностями, сыром, кофе, табаком, так как он легко поглощает запахи.

Для дегустации берут три грамма чая, помещают в фарфоровый чайник, заливают половиной стакана кипящей воды, закрывают крышкой и оставляют стоять пять минут, после чего настой сливают. Определяют цвет и вкус настоя, аромат и цвет разваренного листа. Прозрачные яркие настои с красным оттенком — показатель хорошего качества черного чая, а мутноватый темно-бурый настой бывает у худших сортов.

В зависимости от интенсивности окраски настой характеризуют: очень крепкий, крепкий выше среднего, средний, слабоватый и слабый. Крепость чая и темный цвет настоя — понятия не совпадающие. Отличный дегустатор и большой знаток чая В. В. Похлебкин в своей книге «Чай, его типы, свойства, употребление» характеризует эти понятия следующим образом:

«Крепким настой становится при правильном заваривании в первые 4–5 минут, а наиболее усиленная пигментация происходит через 8 — 10 минут после заваривания. После 10 минут в настой выходят такие фракции, которые ухудшают его качество, портят его вкус, придают чаю горечь. Настой спитого чая совершенно безвкусен и водянист, но по окраске может быть весьма темным. Яркость имеет гораздо большее значение для качества чая, чем степень окраски. Степень яркости соответствует степени качества, чего нельзя сказать о цвете. Светлый, но яркий настой — признак хорошего качества чая. Наоборот, темный, густо окрашенный, но тусклый непрозрачный настой говорит о плохом, низком качестве чая.

Аромат чая, особенно у тонких сортов, образуется в первые две минуты после заваривания чая и при передержке свыше 6 минут улетучивается. Вкус и аромат связаны друг с другом. Чай с приятным, сильным ароматом имеет и хороший терпкий вкус».

208. Напиток чая нужно готовить в большом фарфоровом чайнике емкостью около литра. Из него можно получить полтора литра (6 стаканов) чая. В литровый чайник засыпают четыре-пять чайных ложек черного байхового чая и заливают кипятком до половины. Через 3–4 минуты доливают чайник кипятком до полного объема и еще через минуту готовый напиток разливают в стаканы.

Ту же заварку вторично заливают кипятком до половины чайника (0,5 *л*) и минут через 6–7 разливают по стаканам (второй слив), дополняя более слабым настоем. Пусть вас не смущает большая дозировка заварки (20–25 *г*) и строгий регламент времени. Все это нужно, если вы хотите получить напиток высокого качества. Чай заваривают кипящей водой, но нельзя заварку кипятить или подогревать. Это ухудшает или совершенно портит чайный напиток.

209. Чай с красным вином. Очень хорошо в стакан крепкого сладкого чая добавить одну-две рюмки хорошего красного сухого вина.

210. Чай с пряностями. В 0,5 *л* воды опустить два бутона гвоздики и кусочек имбирного корня, довести до кипения. Затем снять с огня, добавить три ложки чая и оставить заварку минут на пять в покое, после чего процедить в горячее молоко, сахар — по вкусу.

211. Чайный крем. В стакане сбить яичный желток со столовой ложкой лимонного сахарного сиропа и при непрерывном перемешивании стакан дополнить горячим крепким чаем.

212. Древний рецепт. Хорошо перемешать три чашки крепкого чая, чашку пчелиного меда и чашку водки; все подогреть. Подать в маленьких чашечках.

213. Чай со смородиновым соком. Смешать: литр холодного крепкого чая, 0,4 *л* черносмородинового сока[11], добавить сахар по вкусу. В бокал дать несколько кусочков льда.

214. Чай с персиком. Разрезать персик, удалить косточку и кожицу, дольки положить в стакан с кусочками льда; добавить 20 *мл* коньяка или рома и дополнить стакан крепким очень холодным чаем.

215. Чайный флип. Хорошо перемешать в стакане яичный желток, столовую ложку лимонного сока, чашку холодного крепкого чая, 1–1,5 столовой ложки сахара, чайную ложку рома и дополнить стакан хорошо охлажденным молоком.

216. Чайный экстракт. В 0,5 *л* коньяка или рома всыпать 12 *г* чая, перемешать и оставить при комнатной температуре дней на 8. Затем процедить и по вкусу добавить сахар, перелить в

бутылку и закупорить. Чайный экстракт использовать при приготовлении грога: одна-две столовые ложки на стакан.

217. Грог. В стакан дать немного сахара по вкусу, добавить горячей воды и две столовые ложки чайного экстракта (см. рецепт № 216).

218. Пунш с шиповником и красным вином. Плоды шиповника — 50 *г* залить водой — 0,7 *л* и оставить на несколько часов, затем нагреть и кипятить 5 минут, после чего процедить; к фильтрату добавить 100 *г* сахара и 0,5 *л* красного сухого вина, снова подогреть, но не до кипения и, наконец, добавить сок одного или двух апельсинов. Подать горячим.

219. Какао. Смешать в эмалированной кастрюльке 30 *г* какао-порошка и 50 *г* сахара-песка; добавить 0,25 *л* горячей воды, хорошо растереть сахар с какао-порошком и добавить 0, 75 *л* горячего молока, перемешать.

220. Шоколадный напиток. Плитку шоколада — 100 *г* измельчить ножом и крошки всыпать в эмалированную кастрюлю, добавить литр холодного молока. Кастрюлю поставить на огонь и вскипятить; по вкусу добавить сахар. Подать горячим.

221. Старинный немецкий рецепт. Хорошо сбить до пенной структуры три яйца, 75 *г* сахара, три чайные ложки растворимого кофе, 100 *г* сливок, 30 *г* какао- порошка и, перемешивая, постепенно долить литр кипящего молока. Подать горячим в маленьких чашечках.

222. Шоколадный пунш. Смешать литр горячего какао (50 % воды и 50 % молока) и 0,25 *л* коньяка. Подать очень горячим или очень холодным. Гарнир — миндаль.

223. Детский пунш. В 0,5 *л* воды дать 100 *г* овсяных хлопьев и кипятить около 20 минут, процедить. Затем добавить две-три столовые ложки сахара и 0,5 *л* горячего молока; хорошо немного влить еще натурального фруктового сока.

Мед, молоко и молочные коктейли

Мед пчелиный содержит целый арсенал лечебно-профилактических средств. Современная химия находит в нем более 50 различных веществ, весьма важных для организма человека, в том числе более 70 % глюкозы и фруктозы, различные витамины и многие микроэлементы.

В меде обнаружены ферменты, превращающие крахмал и декстрины в свекловичный сахар — сахарозу и ферменты, расщепляющие сахарозу на глюкозу и фруктозу. Значение подобных превращений станет понятным, если вспомнить, что крахмал, декстрины и сахароза как таковые не усваиваются организмом. Ферменты должны прежде расщепить их на простейшие сахара — глюкозу и фруктозу, иначе человек погибнет от истощения, хотя желудок его будет переполнен питательными веществами.

В меде содержатся ферменты, способные расщеплять жиры и воздействовать на окислительные процессы, а также ряд биологически активных веществ.

Народная мудрость гласит: «Мед — лучший друг желудка». Медицина рекомендует мед при различных заболеваниях желудочно-кишечного тракта, повышенной кислотности желудочного сока, язвенной болезни, при заболевании печени и почек. Пчелы образуют мед из цветочного нектара, состоящего на 70–80 % из воды, тогда как в готовом меде — 20–21 % воды.

Для получения килограмма меда пчелы должны облететь 2–4 млн. цветов и принести в улей 120–150 тыс. нош. Принято считать среднее расстояние от улья до цветов 1,5 *км*. Следовательно, чтобы собрать нектар для килограмма меда, пчелам нужно пролететь 400 тыс. *км*, а в год пчелиная семья дает 20–30 *кг* меда и 2–3 *кг* воска.

Сотовый мед стерилен и обладает бактерицидными свойствами. Если в герметически закрытых чашках над медом поместить кусочки мяса или рыбы, то они будут храниться без признаков порчи в течение года при комнатной температуре.

Закристаллизовавшийся мед не снижает своих достоинств — это его естественное состояние. Если нагреть мед до 60°, то образовавшиеся кристаллики сахара расплавятся и мед снова будет жидким, льющимся. Это самое плохое, что можно сделать с медом: после такого нагревания он теряет все свои полезные свойства, погибают ферменты, разрушаются биологически активные вещества и витамины, мед, по существу, превращается в сахарный сироп.

В VI веке до н. э. великий врач Гиппократ мечтал о том, чтобы лекарства обладали питательными свойствами, а продукты питания действовали как лекарства. В пчелином меде сочетаются эти качества. Проф. Н. П. Иойриш в книге «Пчелы — крылатые фармацевты» (1966 *г*.) сообщает о меде много интересного и полезного.

Мед способствует заживанию ран. Под влиянием меда усиливается приток крови и лимфы к ране. лимфа механически вымывает бактерии, а фагоциты их пожирают. Медом можно лечить заболевание верхних дыхательных путей (бронхит, ларингит) с помощью ингаляций (под наблюдением врача). Для этой цели распыляют и вдыхают 10 %-ный раствор пчелиного меда, используя обычный ингаляционный аппарат. Хорошо при этом добавить витамины С, В.

Употребление меда по 50 — 100 *г* в сутки в течение 30–60 дней повышает процент гемоглобина в крови, укрепляет сердечные мышцы, улучшает коронарное кровообращение, повышает сердечно-сосудистый тонус. Пчелиный мед успешно используется в качестве лечебного средства при ряде желудочно-кишечных заболеваний (повышенная кислотность желудочного сока, гастрит, язвенная болезнь). В этом случае принимают в течение 1–2 месяцев раствор меда в теплой воде: за 1,5–2 часа до завтрака и обеда по 40 *г* и через 3 часа после ужина 30 *г*. Для детей дневная норма меда 30 *г*.

Мед оказывает благотворное влияние на нервную систему человека. Нервным, изнуренным людям рекомендуется вечером перед сном 1–2 столовые ложки меда и сок половины лимона на стакан теплой воды. Нет более безвредного снотворного средства, чем стакан медовой воды.

Коровье молоко — незаменимый пищевой продукт. В нем содержится все необходимое для формирования молодого организма, для поддержания жизни: белки — около 4 %, жиры — 3–6 %, углеводы — 4–5 %, витамины С, В, А, D, Е, РР и другие, гормоны, ферменты, минеральные вещества — 0,6–0,8 %. Белки молока состоят из многих аминокислот и используются для построения различных тканей.

Жир в молоке находится в дисперсном состоянии, в виде жировых шариков диаметром 0,01 — 0,001 мм; имеет низкую точку плавления и легко усваивается организмом. Молочный сахар — лактоза — имеет тот же состав, что и сахароза, но меньше подвержен брожению в кишечном тракте.

Молоко — биологическая жидкость сложного состава. Молоко синтезируется из составных частей крови в молочной железе. Для образования литра молока через вымя должно

пройти до 500 *л* крови. Если корова дает 15 *л* молока в сутки, то за это время через вымя проходит около 8000 *л* крови. Белки молока образуются из белков плазмы крови, содержат все незаменимые аминокислоты и состоят из казеина — 82 %, альбумина — 12 %, глобулина — 6 %.

При нагревании пищевая и биологическая ценность молока снижается, частично разрушаются и выпадают в осадок белки при температуре 85–95°. Разрушаются ферменты и витамин С. В продажу обычно поступает молоко пастеризованное, натуральное нормализованное с содержанием жира не менее 3,2 %. Это достигается путем добавки к молоку сливок (если своего жира в молоке мало) или обезжиренного молока (если своего жира более 3,2 %).

Восстановленное молоко готовят из сухого порошкообразного молока путем добавки к нему воды, сливок с последующей гомогенизацией и пастеризацией.

Витаминизированное молоко получают путем облучения обычного молока ультрафиолетовыми лучами, в результате чего в нем увеличивается содержание витамина D, или путем внесения витаминов D и C.

224. Молоко с медом. На стакан горячего молока — кусочек сливочного масла и столовую ложку меда.

225. Молоко с карамелизованным сахаром. Поджечь 100 *г* кускового сахара, чтобы он стал светло-коричневым (жжёнка), добавить 100 *мл* воды и литр горячего молока. Когда при непрерывном размешивании жжёнка растворится в молоке, добавить еще 30 *г* сахара и щепотку соли. Подать горячим. Напиток имеет специфический вкус жженого сахара.

226. Еще рецепт для детей. Подогреть до слегка коричневого тона 25 *г* сливочного масла и 65 *г* сахара; добавить в мелкоизмельченном виде 30 *г* орехов и два-три горьких миндаля. Все хорошо перемешать на небольшом огне и опрокинуть в тарелку, смазанную маслом. Пусть остынет и затвердеет. После этого застывшую массу измельчить и перемешать с другой массой, состоящей из 65 *г* сливочного масла, 65 *г* сахарной пудры, 25 *г* какао-порошка, двух щепоток мелко нарезанной лимонной корочки. Окончательно полученную смесь брать ложкой (или нанести на хлеб) и запивать молоком.

227. Молочный коктейль. Смешать стакан красного столового вина, две столовые ложки коньяка, две-три столовые ложки сахара и добавить 0,5 *л* молока.

228. Молоко с апельсиновым соком. Очистить два-три апельсина, разложить их на дольки и посыпать сахаром. Затем залить смесью: 0,5 *л* холодного молока и 0,5 *л* апельсинового

сока.

229. Молоко и брусника. Смешать чашку прокипяченной в воде брусники, чашку творога и четыре столовые ложки сахара, добавить 0,7 *л* молока.

230. Фруктовый напиток. Вскипятить литр молока и 125 *г* сахара. Одновременно разболтать две столовые ложки крахмала в небольшом количестве холодной воды, влить в кипящее молоко и перемешать. Снять с огня и, непрерывно перемешивая, добавить чашку подготовленной смеси, состоящей из фруктового пюре (протертые фрукты) и куриного сырого яйца.

231. Молоко и ягоды. Хорошо сбить два яйца и 125 *г* сахара. Добавить по две столовые ложки спелых ягод крыжовника, малины и вишни, предварительно удалив косточки, после чего влить литр молока.

232. Молочный боуль. Посыпать сахарным песком (по вкусу) 250 *г* земляники, добавить (если не будет за столом детей) одну — две рюмки коньяка и оставить в покое на 2 часа. Затем влить литр сильно охлажденного молока. Поднявшиеся кверху ягоды можно в последний момент обрызнуть минеральной водой.

233. Ореховое молоко. Влить в кастрюлю 0,25 *л* воды, туда же дать по четыре столовые ложки рубленых орехов и сахара или меда. Кастрюлю поставить на огонь и несколько минут кипятить, затем хорошо охладить, добавить 0,75 *л* холодного молока и процедить.

234. Молоко с ликером. Смешать 0,5 *л* молока и 0,25 *л* Шерри-Бренди или Вишневого, или Кофейного ликера. Подать в бокалах с кусочками льда.

235. Молоко с ромом или коньяком. Положить в кастрюлю 150 *г* сахара, несколько крупинок ванилина, кусок кожуры лимона, два-три бутона гвоздики (пряность), 0,4 *л* воды. Кастрюлю поставить на огонь и несколько минут кипятить. Затем процедить, охладить и добавить 0,25 *л* рома или 0,25 *л* коньяка и 0,5 *л* холодного молока. Подать хорошо охлажденным.

236. Молочно-винный коктейль. В электромиксере хорошо перемешать 0,25 *л* молока, бутылку красного столового вина, стакан пива, добавить по вкусу сахар и щепотку черного перца.

237. Молоко и морковь. Приготовить пюре: 250 *г* моркови, чайная ложка тертого хрена, щепотка соли, сок лимона и 0,25 *л* молока. В пюре добавить 0,75 *л* молока. Кто любит сладкое, можно рецепт изменить: вместо хрена и соли дать сахар и мед с измельченными орехами.

238. Молоко и помидоры. Смешать: четыре столовые ложки томата-пасты или пюре из пяти помидоров, щепотку сахара и соли, добавить литр молока.

239. Сметана и черносмородиновый джем. Баночку джема из черной смородины пропустить через сито и смешать со столовой ложкой меда. Добавить литр сметаны. Всю смесь сбить до пенной структуры и Хорошо охладить. Сметану можно заменить молоком и двумя желтками, сбитыми с одной чайной ложкой сахара.

240. Пенный напиток с йогуртом. В стакане молока растворить столовую ложку меда, добавить сок двух апельсинов и измельченную на терке кожицу половины плода апельсина. Добавить два стакана йогурта. Все сбить до пенной структуры и хорошо охладить.

241. Какао-молочный коктейль. Растереть: желток, чайную ложку сахара, столовую ложку меда, две столовые ложки какао-порошка, чайную ложку лимонного сока. Сбивая, постепенно добавить: 0,25 *л* молока и четыре столовые ложки сливок, немного ванилина. Охладить.

242. Медово-чайный напиток. Измельчить три бутона гвоздики, немного корицы и залить одним стаканом горячей воды; процедить через полотно, добавить стакан меда, три стакана крепкого горячего чая, сок одного апельсина и одного лимона, одну рюмку рома. Пить горячим; хорошо после лыжного похода или катка.

243. Молочно-яичный напиток. Сбить: яйцо, две чайные ложки сахарной пудры, чайную ложку малинового сока. Смешать в миксере с холодным молоком. Сдобрить измельченным мускатным орехом.

244. Коктейль с апельсиновым соком. Смешать: 20 *мл* апельсинового сока, 0,5 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Мятного ликера, 0,5 *мл* Вишневого ликера.

245. Коктейль с яблочным соком. Смешать: рюмку яблочного сока, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин, две чайные ложки сахарного сиропа. Гарнир № 8.

246. Сливочно-кофейный коктейль. Смешать и сбить: 20 *мл* коньяка, чайную ложку молотого натурального кофе, без цикория, чайную ложку сахара, 100 *мл* сливок. Подать в бокалах.

247. Малиново-молочный коктейль. Хорошо смешать: яичный желток, 20 *мл* малинового вина, 10 *мл*малинового сока, 20 *мл* сладкого сгущенного молока.

248. Ромово-лимонный коктейль. Смешать: 20 *мл* рома столовую ложку лимонного сока, столовую ложку апельсинового сока, чайную ложку сахарной пудры, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин. В рюмку положить три- четыре кубика льда № 1.

249. Красное молоко. Смешать: 20 *мл* малинового сока, 10 *мл* коньяка, 0,5 *мл* сахарного сиропа, четыре- пять капель

лимонного сока. Бокал дополнить охлажденным молоком. Можно положить два-три кусочка льда № 1. Пить через соломинку.

250. Малиновый коктейль. Смешать в электромиксере: две столовые ложки малины, две чайные ложки сахарной пудры, яйцо, 20 *мл* малинового сока, чашку молока.

251. Молоко с черникой и медом. На стакан молока 20 *мл* черничного сока и чайную ложку меда. В тех же соотношениях можно приготовить молоко с малиновым или земляничным соком.

252. Молоко с орехами. На стакан молока две столовые ложки измельченных в ступке орехов или миндаля. Добавить 20 *мл* апельсинового сока или сока ежевики и чайную ложку сахарного сиропа.

253. Молоко с шоколадом. 30 *г* шоколада измельчить и смешать со стаканом горячего молока до полного растворения. Можно заменить шоколад какао-порошком — две чайные ложки, добавив сахар по вкусу.

254. Молоко с настоем кофе. Смешать: 0,5 стакана охлажденного крепкого настоя кофе, полстакана холодного молока и чайную ложку сахара.

255. Молоко с яйцом и медом. Смешать: столовую ложку меда, яйцо и стакан молока.

256. Молоко с томатом и яйцом. Измельчить до пюреобразного состояния (с помощью электромиксера) помидор, добавить яйцо, полстакана молока, перец и соль. Все смешать.

257. Молоко с зеленью. Смешать: чайную ложку мелко нарезанной зелени (лук зеленый, петрушка, укроп), стакан молока, щепотку соли и тертого мускатного ореха.

258. Простокваша с ягодным соком. Смешать: 30 *мл* малинового сока или сиропа, стакан холодной простокваши, щепотку корицы, сахар добавить по вкусу. Вместо малинового сока можно взять вишневый или сок ежевики, черники.

259. Кефир с земляникой. На стакан холодного кефира две-три столовые ложки земляники, столовую ложку меда или сахарного сиропа. Можно добавить щепотку корицы. Землянику предварительно измельчить в электромиксере до пюреобразного состояния.

По аналогичному рецепту готовить кефир с черникой, кефир с ежевикой, кефир с яблоком.

260. Кефир с зеленью. Смешать: столовую ложку мелко нарезанной зелени, стакан кефира, щепотку соли и перца.

261. Простокваша с яблоками и апельсином. Хорошо измельчить в электромиксере яблоко, предварительно удалив сердцевину, добавить 20 *мл* сахарного сиропа, 40 *мл*

апельсинового сока и 150–250 *мл* простокваши. Все смешать, перелить в бокал и сверху посыпать дробленым орехом или мелко нарезанной апельсиновой кожурой. Сок апельсиновый можно заменить малиновым или вишневым.

262. Простокваша с шоколадом и сливками. Смешать: столовую ложку дробленого шоколада, 40 *мл* сливок, стакан простокваши, чайную ложку сахарного сиропа.

263. Профессорский напиток. Смешать: полстакана виноградного сока, 20 *мл* томата-пасты, две протертые морковки, 20 *мл* апельсинового сока, 10 *мл* лимонного сока, щепотку мускатного ореха.

264. Спорт 1. Хорошо смешать: 60 *мл* молока, 60 *мл* виноградного сока, 20 *мл* лимонного сока, чайную ложку сахарного сиропа, яйцо. Смесь процедить в бокал, дополнить минеральной водой, пить через соломинку.

265. Спорт 2. Смешать полстакана яблочного сока, полстакана молока, 10 *мл* лимонного сока, чайную ложку сахарного сиропа.

266. Молоко с ромом. В миксере с кусочками льда смешать: 20 *мл* рома, чайную ложку сахарного сиропа, 5 *мл* малинового сока и полстакана молока. Смесь процедить в бокал. Вместо сахарного сиропа лучше взять пчелиный мед.

267. Молоко с красным вином. Смешать в бокале: чайную ложку сахарного сиропа, полстакана холодного молока и 50 *мл* красного сухого вина. Пить через соломинку. Гарнир № 10.

268. Молоко с вермутом. Смешать полстакана молока и 50 *мл* белого вермута.

269. Молоко с коньяком и ромом. Смешать в миксере: 20 *мл* рома, 20 *мл* коньяка, 10 *мл* Южного ликера, яичный желток, 20 *мл* сахарного сиропа. Смесь перелить в бокал через сито, добавить полстакана молока и посыпать протертым мускатным орехом.

270. Сливки с коньяком и земляникой. Смешать: 20 *мл* молока, 20 *мл* коньяка, 10 *мл* Южного ликера. В бокал добавить столовую ложку земляники и 40 *мл* взбитых сливок.

271. Молоко с морковью. Натереть на терке две моркови средней величины, полученную массу хорошо перемешать с половиной стакана молока, добавить щепотку соли.

272. Молоко с томатным соком. Хорошо смешать: полстакана молока и полстакана томатного сока, добавить немного соли и перца. Вместо томатного сока можно использовать целые плоды томатов, которые помещают в электромиксер, мелко измельчают и измельченную массу перемешивают с молоком в указанном соотношении.

273. Молоко с огуречным соком. Хорошо измельчить в электромиксере один огурец, добавить полстакана молока, 20 *мл* сметаны, 5 *мл* лимонного сока, щепотку соли и перца и немного мелко порезанной свежей зелени (лук, петрушка, капуста).

274. Молоко с морковью и квашеной капустой. Измельчить в электромиксере 100 *г* квашеной капусты, отжать из нее сок. Хорошо смешать 40 *мл* сока квашеной капусты, 40 *г* протертой массы моркови, стакан молока и немного протертой массы петрушки.

275. Молоко с малиновым и лимонным соком. Хорошо смешать стакан молока, 20 *мл* малинового сока, чайную ложку сахарного сиропа и чайную ложку лимонного сока.

276. Молоко с малиной и яблоком. Разрезать на дольки яблоко, удалить семечки и семенные перегородки, измельчить в электромиксере, добавив туда столовую ложку малины. Полученную массу перенести в бокал и добавить полстакана холодного молока.

277. Молоко с яйцом и малиновым соком. Смешать до пенообразной структуры: 20 *мл* малинового сока (или сиропа), яйцо, стакан молока. Сахар добавить по вкусу. Из миксера смесь перелить в бокал через сито. Малиновый сок можно заменить соком земляники, клубники, вишни.

278. Молоко с яйцом и шоколадом. Смешать яичный желток, две чайные ложки какао-порошка, столовую ложку сахара и стакан молока. Из миксера смесь перелить в бокал через сито. Хорошо добавить 30 *г* тертого миндаля.

Напитки на основе мороженого и минеральной столовой воды

В бокал прежде всего кладут мороженое, а потом все остальное по рецепту, стараясь не замутить жидкость.

279. Вишневый напиток. На дно бокала кладут шарик 50 *г* молочно-ванильного или сливочно-ванильного мороженого, осторожно приливают 20 *мл* вишневого сиропа, 20 *мл* коньяка и дополняют бокал холодной, хорошо газированной минеральной водой. Желательно опустить две-три свежие вишни, можно использовать вишневое варенье. К бокалу подать чайную или десертную ложку, с помощью которой можно было бы перемешать содержимое. Гарнир № 10.

Коньяк можно заменить столовым сухим вином (40–60 *мл*).

280. Малиновый напиток. Приготовляется так же, как и предыдущий, только вместо вишневого — употребляют малиновый сироп, а вместо ягод вишни — ягоды малины.

Если в продаже нет готового малинового или вишневого сиропа, то его легко приготовить в домашних условиях. Для этого в отпрессованный свежий ягодный сок добавляют столько сахара, сколько его в состоянии раствориться при комнатной температуре. Нерастворившийся остаток остается на дне, а насыщенный сироп через день сливают в бутылку.

281. Апельсиновый напиток. Готовят так же, как и вишневый, на основе сливочно-ванильного мороженого, но на апельсиновом сиропе домашнего приготовления (см. предыдущий напиток). Сливочно-ванильное мороженое можно заменить сливочным.

Возможны другие варианты, если коньяк заменить ромом, а вишневый или малиновый сироп — соответственно вишневым или малиновым ликером.

282. Напиток с кофейным ликером. В бокал положить 50 *г* шоколадного мороженого, осторожно добавить 20 *мл* шоколадного или кофейного ликера, 20 *мл* коньяка, дополнить минеральной водой, размешать.

Для детей или для тех, кто не употребляет спиртного, нужно произвести замену: коньяк заменить столовым сухим вином — 10 *мл*, кофейный ликер — настоем кофе и чайной ложкой сахарного сиропа, вишневый ликер — вишневым сиропом.

283. Мятно-молочный напиток. Бокал наполовину заполняют сливочным мороженым, сверху мороженое посыпают растолченной мятой (три листочка), вливают 80 *мл* молока,

20 *мл* коньяка, 5 *мл* рома. Можно добавить чайную ложку сахарного сиропа. Хорошо перемешать. Гарнир № 10.

284. Напиток с мятой. Полбокала мороженого, 60 *мл* коньяка, три растолченных листа мяты, чайная ложка сахарного сиропа. Бокал дополнить водой. Гарнир — долька лимона.

Смешанные напитки типа Флип

Флип — в переводе означает «сбитый». Общая технологическая схема этого вида выглядит так: сырое яйцо сбивают с сахаром или ликером до однородной пенной структуры. Переносят сбитую массу в миксер. Добавляют коньяк или вино и кусочки льда, сильно встряхивают; переливают в бокал через миксерное сито и сверху немного посыпают тертым мускатным орехом. Гарнир № 10.

Флип не столько спиртной, сколько питательный напиток и, пожалуй, может быть отнесен к категории дамских. Нужно продумать, когда, в какой момент предложить его гостям.

285. Флип с коньяком. Сырое яйцо сбить с сахаром и добавить 20 *мл* коньяка. Рецептурные и технологические особенности общего характера изложены выше.

286. Флип № 1. Сырое яйцо сбить с сахаром и добавить рюмку сухого красного вина.

287. Флип № 2. Сбить яйцо с сахаром и добавить 200 *мл* виноградного сока и 10 *мл* апельсинового или мандаринового сока.

288. Флип с шампанским А. Сбить до пенообразного состояния желток и чайную ложку сахарной пудры. Смесь перенести в миксер. Добавить сок от половины апельсина, 0,5 *мл* Южного ликера и кусочки льда. Процедить через миксерное сито в высокий бокал и дополнить холодным шампанским.

289. Флип с Южным ликером. Сбить сырое яйцо с 20 *мл* Южного ликера, добавить кусочки льда и 100 *мл* красного вина; хорошо встряхнуть и перелить в бокал, присыпать измельченным мускатным орехом.

290. Флип с вишневым пуншем. В миксере сбить 50 *мл* вишневого пунша, сырое яйцо, 20 *мл* коньяка, 10 *мл* Абрикосового ликера, кусочки льда; процедить в бокал и присыпать тертым мускатным орехом.

291. Флип с белым вином. Немного измельченной гвоздики и корицы завязать в марлевый узелок, опустить на несколько секунд в кипящую воду и тут же перенести узел в белое вино. Через 1–2 часа пряности удалить. В вине должен остаться тонкий пряный аромат. 100 *мл* вина перенести в миксер, добавить 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Алычевого ликера, сырое яйцо, кусочки льда. Все сбить и перелить через миксерное сито в бокал. Слегка ароматизировать измельченным мускатным орехом.

292. Флип с коньяком и молоком. Сбить в миксере: 20 *мл* коньяка, две столовые ложки сгущенного молока, яйцо, чашку

молока, процедить и присыпать немного тертым мускатным орехом.

293. Флип с десертным вином. Сбить яйцо, 40 *мл* вермута, чайную ложку лимонного сока, две чайные ложки сахарной пудры, несколько кусочков льда и процедить в рюмку; дополнить коньяком, не перемешивая.

294. Апельсиновый флип. Сбить в миксере с кусочками льда 40 *мл* апельсинового сока, 20 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Южного ликера, яичный желток, 20 *мл* сахарного сиропа. Смесь процедить в бокал на 150 *мл* и добавить щепотку протертого мускатного ореха.

295. Кофейный флип. Сбить в миксере с кусочками льда, желательно до пенообразной структуры: 40 *мл* Кофейного ликера, яйцо, 40 *мл* крепкого настоя кофе, 20 *мл* сахарного сиропа, 10–30 *мл* сливок. Смесь процедить в бокал, добавить щепотку корицы. Корицу можно заменить мелко размолотым натуральным кофе.

296. Шоколадный флип. Сбить в миксере с кусочками льда: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* рома, яйцо, 20 *мл* шоколадного сиропа, 20 *мл* сливок. Смесь процедить в бокал и добавить щепотку протертого шоколада или ореха.

297. Венгерский флип. Сбить в миксере с кусочками льда 20 *мл* водки, яичный желток, 40 *мл* томатного соуса-кетчупа! Смесь процедить в широкую рюмку, добавить щепотку красного перца и протертого мускатного ореха.

298. Лимонный флип. Сбить в миксере с кусочками льда: 40 *мл* джина, 20 *мл* Южного ликера, яйцо, 40 *мл*лимонного сока, одну-две чайные ложки сахарного сиропа. Смесь процедить в бокал и посыпать протертой лимонной цедрой.

299. Чайный флип. Смешать в миксере с кусочками льда: 20 *мл* рома, 50 *мл* крепкого настоя чая, яичный желток, 20 *мл* сливок. Смесь процедить в бокал.

300. Апельсиново-молочный флип. Смешать 20 *мл* Южного ликера, 60 *мл* апельсинового сока, яйцо, полстакана молока, чайную ложку сахарного сиропа. Смесь процедить в бокал.

301. Белый флип. Смешать в электромиксере предварительно охлажденные составные части: 20 *мл* джина, 20 *мл* Южного ликера, яичный белок, 60 *мл* сливок, 60 — 100 *мл* молока. Смесь перелить в бокал. Добавить, не перемешивая, сбитых сливок.

302. Молочно-винный флип. Смешать: 100 *мл* красного сухого столового вина, 20 *мл* апельсинового сока, яйцо, полстакана молока, чайную ложку сахарного сиропа.

303. Флип с коньяком. Хорошо сбить в миксере с кусочками льда: 60 *мл* коньяка, яйцо, 20 *мл* апельсинового сока, чайную

ложку сахарного сиропа. Сбитую смесь процедить в бокал и добавить щепотку измельченного мускатного ореха.

304. Флип с шампанским Б. В миксере с кусочками льда хорошо смешать: 0,5 *мл* коньяка, 40 *мл* белого сухого вина Фетяска, яйцо, чайную ложку сахарного сиропа. Смесь процедить в бокал (кусочки льда остаются на сите). Добавить щепотку протертого мускатного ореха и дополнить бокал охлажденным шампанским.

305. Флип с шампанским В. 10 *мл* Южного ликера, яичный желток, 20 *мл* апельсинового сиропа. Хорошо смешать в миксере с кусочками льда, процедить в бокал и дополнить его охлажденным шампанским.

306. Флип с ромом. 60 *мл* рома, яйцо, 20 *мл* лимонного сока, чайная ложка сахарного сиропа. Хорошо смешать с кусочками льда и процедить в бокал или емкую рюмку. Гарнир — долька лимона.

307. Флип с красным вином. Смешать в миксере, но без кусочков льда: 10 *мл* коньяка, 50 *мл* красного сухого вина, яйцо, две чайные ложки сахара. Смесь процедить в бокал и добавить щепотку измельченного мускатного ореха. Красное вино можно предварительно подогреть.

Минеральные воды и освежающие смешанные напитки

О целебных свойствах минеральных вод человечество знало еще в глубокой древности. Однако до революции ими могли пользоваться только те, кто был хорошо обеспечен и мог выехать на водолечебные курорты Кавказа.

Розлив минеральных вод в 1914 г. составил всего 17 млн. бутылок, в 1965 — 734 млн. бутылок. В настоящее время розливом минеральных вод занимаются около 100 высокомеханизированных заводов, расположенных главным образом на юге нашей страны. Вода фонтанирует из недр земли с различных глубин или подается на поверхность насосами, затем подвергается фильтрации, насыщается углекислотой и с помощью сложных, автоматических поточных линий разливается в бутылки. Углекислота — очень важная составная часть минеральной воды. Она тормозит развитие микроорганизмов, придает воде освежающий, бодрящий вкус и благоприятно действует на органы пищеварения. ГОСТом предусмотрено содержание углекислоты в минеральных водах около 0,3 %.

Минеральные воды подразделяются на столовые — с содержанием солей от 1 до 15 *г/л* и лечебные — до 25 *г/л*.

Лечебные воды нужно употреблять в ограниченном количестве, в определенные часы, строго по предписанию врача, столовые можно пить вместо обычной воды для утоления жажды и на их основе приготавливать различные смешанные напитки.

Многие минеральные воды, такие, например, как Нарзан, Боржоми и др., являются столовыми и в то же время лечебными. Минеральная вода влияет на физиологические процессы, особенно на водно-солевой обмен в организме. Воды, содержащие много хлористого натрия (поваренной соли), рекомендуются при пониженной кислотности желудочного сока; их следует пить за 10–15 минут до приема пищи. Поваренная соль, распадаясь (диссоциируя), обогащает желудочный сок соляной кислотой. Воды, содержащие щелочи (гидрокарбонатные и др.), используются для лечения желудка при повышенном выделении желудочного сока или с повышенной его кислотностью. Интересно отметить, что одна и та же вода может тормозить и интенсифицировать (усиливать) деятельность пищеварительных желез в зависимости от того, за сколько минут ее выпить до момента принятия пищи.

При повышенной кислотности желудочного сока воду пьют в

подогретом виде минут за 50 до приема пищи. Ионы кальция имеют противовоспалительное действие и, кроме того, понижают количество воды в организме.

Ионы натрия, наоборот, задерживают в организме воду. Минеральные воды с повышенным содержанием ионов кальция назначают при воспалительных процессах в организме. Существует несколько классификаций минеральных вод. По химическому составу они подразделяются: гидрокарбонатные — содержат в основном анион HCO_3 и катионы: натрий, кальций, магний. Характерным для них является наличие аниона HCO_3; хлоридные — содержат главным образом анион хлора; сульфатные — входит преимущественно анион SO_4.

Кроме того, различают воды более сложного состава с несколькими анионами: хлоридно-гидрокарбонатные — содержат анион хлора и HCO_3; сульфатно-гидрокарбонатные — анионы SO_4 и HCO_3; хлоридно-сульфатные — анионы SO_4 и хлор. Особую группу минеральных вод образуют воды с наличием биологически активных ионов: железа, мышьяка, брома, йода и лития.

Ниже приводится краткая характеристика некоторых минеральных вод.

Нарзан — известен как освежающий и слегка возбуждающий столовый напиток. Он же используется и как лечебная минеральная вода с незначительным содержанием солей, главным образом кальция и магния. Нарзан относится к гидрокарбонатно-сульфатным водам (доминируют анионы HCO_3 и SO_4). Источники Нарзана находятся в районе Кисловодска.

Ессентуки № 4 — лечебная вода средней минерализации. Она применяется при ряде заболеваний желудочно-кишечного тракта, печени и желчного пузыря; относится к группе гидрокарбонатно-хлоридных вод. Основной катион — натрий.

Ессентуки № 17 — имеет более высокое содержание минеральных солей, рекомендуется при тех же заболеваниях, что и Ессентуки № 4.

Ессентуки № 20 — столовая минеральная вода с небольшим содержанием солей. Относится к гидрокарбонатным водам с основными катионами — кальций и магний.

Боржоми — гидрокарбонатная натриевая минеральная вода. Рекомендуется при лечении желудочно-кишечных заболеваний, при болезнях печени и нарушениях обмена веществ. Боржоми используется и как столовая вода, хорошо утоляющая жажду. Источник этой всемирно известной воды находится на территории курорта Боржоми на высоте 800 м над уровнем моря.

Нафтуся — слабоминерализованная гидрокарбонатная кальциево-магниевая вода. Используется при лечении

заболеваний печени, желчевыводящих и мочевыводящих путей. Основным действующим началом в этой воде являются битумы — органические вещества нефтяного происхождения. Источник в львовской области — курорт Трускавец.

Полюстровская — железистая слабоминерализованная вода. Присутствие в ней соли железа делает ее биологически активной. Применяется при малокровии, общем упадке сил. Полюстровская вода рекомендуется и как столовый напиток. Источник ее находится в окрестностях ленинграда.

Арзни — хлоридно-гидрокарбонатная вода. Основной катион — натрий. Является хорошим лечебным средством при заболевании желудка и кишечника. Источник — в районе Еревана.

Джермук — гидрокарбонатно-сульфатная натриевая вода горячего источника, находящегося в районе курорта Джермук в 175 км от Еревана.

Смирновская — гидрокарбонатно-сульфатная минеральная вода, по химическому составу близка к Славянской. Источник — в Железноводске.

Березовская — столовая слабоминерализованная гидрокарбонатная вода. Основные катионы — натрий, кальций и магний. Рекомендуется при лечении заболеваний желудочно-кишечного тракта. Источник — в районе Харькова.

Миргородская — хлоридно-натриевая вода малой минерализации; используется в основном как столовый напиток.

Витаутас — хлоридно-сульфатная вода. Основные катионы — натрий и магний. Дает хорошие результаты при лечении заболеваний желудочно-кишечного тракта, печени и желчных путей. Источник — в Литовской ССР.

Белорусская — гидрокарбонатная минеральная столовая вода.

Бутылки с минеральной водой рекомендуется хранить в горизонтальном положении при температуре не выше 15°.

Напитки типа Боуль

Боуль в переводе с английского означает — миска, а точнее — стеклянный сосуд, имеющий форму миски. Группа холодных напитков, технология которых связана с одной большой общей емкостью и процессом смешивания составных частей в этой емкости, тоже называется боуль.

Если пунш, как правило, горячий, то боуль всегда холодный и легкий напиток. Для его изготовления используются только легкие, столовые вина. Сахар следует давать в ограниченном количестве.

Если возникает желание увеличить содержание спирта, то только за счет внесения водки, но не коньяка. Не следует использовать в качестве смесителя алюминиевые и даже эмалированные кастрюли. Первые нежелательны с позиций медицины, вторые — не гармонируют с праздничным настроением. Нужно подобрать для этой цели большую фарфоровую или стеклянную миску и ложку. В холодное время боуль рекомендуется подавать при комнатной температуре, без дополнительного охлаждения составных частей. Во всех рецептах шампанское можно заменить игристым или шипучим плодово-ягодным вином.

Боуль пьют из бокалов 150–200 *мл*.

308. Боуль с красным вином. Прокипятить несколько минут: 0,25 *л* воды, кожуру пол-лимона и 100 *г* сахара, после чего оставить в покое на 30 минут. Затем охладить, процедить и добавить сок лимона, 0,75 *л* красного столового вина, вторично процедить и перед тем как разлить в бокалы, добавить 0,5 *л* шампанского.

309. Боуль с белым вином. Хорошо помытый лимон нарезать кружочками, удалить косточки. Дольки лимона положить в стеклянный кувшин, посыпать сахаром (100–110 *г*), добавить 0,75 *л* белого сухого вина и сок одного-двух апельсинов.

310. Боуль с чаем. Смешать 0,75 *л* крепкого холодного чая, 0,75 *л* белого столового охлажденного вина, 100–125 *г* сахара; добавить немного лимонного сока и несколько кусочков сахара, предварительно натертых о кожуру лимона (пропитавшихся ее соком, красящими и ароматическими веществами).

311. Ананасный боуль. Половину ананаса разделить на дольки, положить на дно сосуда, пересыпать сахарным песком (150 *г*) и залить 1,5 *л* белого сухого столового вина, оставить в холодном помещении на два часа. Затем добавить еще бутылку белого сухого вина, 150 *г* сахара в виде сахарного сиропа и снова

оставить в холодном помещении на час. Перед тем как разливать в бокалы, добавить бутылку охлажденного шампанского.

312. Апельсиновый боуль А. Помыть и очистить три апельсина, разломать на дольки, положить на дно боуля, посыпать сахаром. Оставшуюся кожуру порезать на полоски и положить туда же. Добавить 1,5 *л* белого сухого вина и выдерживать три часа на холоде. Перед разливом в бокалы добавить бутылку холодного шампанского.

313. Горький боуль. Порезать кружочками два лимона, положить в сосуд и посыпать сахаром (50 *г*). Влить туда же бутылку белого сухого вина (0,75 *л*) и два часа выдержать в холодном помещении. Затем добавить еще бутылку белого сухого вина, 10 *мл* ликера Бенедиктин, бутылку минеральной охлажденной воды и бутылку холодного шампанского.

314. Боуль с персиками. Помыть и разрезать 10 зрелых персиков, удалить косточки, положить в сосуд и хорошо посыпать сахаром. Через два часа добавить 1,5 *л* белого сухого вина и на час оставить в холодном помещении. Затем добавить бутылку холодного десертного вина, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера и в последний момент бутылку охлажденного шампанского.

315. Боуль с красным вином № 1. Разрезать на дольки апельсин и лимон, посыпать их сахаром, добавить 1,5 *л* красного столового вина, рюмку коньяка, рюмку Шерри-Бренди или Вишневого, ликера. Приготовленный таким образом боуль поставить на холод на два часа и перед употреблением влить бутылку охлажденного шампанского.

316. Боуль с шампанским. Апельсин и пол-лимона, нарезав дольками, перенести в боуль-сосуд и посыпать сахарной пудрой; вылить туда же 20 *мл* коньяка, 20 *мл* вишневого вина или ликера, 1 *мл* Южного ликера, бутылку охлажденной минеральной воды и бутылку охлажденного шампанского. Быстро разлить в большие плоские бокалы, равномерно распределив по ним дольки лимона и апельсина.

317. Боуль с красным вином № 2. 8 — 10 кусочков сахара-рафинада залить одной бутылкой красного сухого вина. Смесь хорошо охладить, добавить бутылку минеральной воды и разлить в бокалы, куда положить 2–3 кусочка льда № 1.

318. Английский боуль. Смешать бутылку красного сухого вина, 40 *мл* коньяка, две столовые ложки сахара, три кружочка лимона. Смесь хорошо охладить и уже на столе, в последний момент, добавить бутылку шампанского. Широко распространен в странах Западной Европы.

319. Земляничный боуль № 1. 500 *г* земляники пересыпать сахаром (150–200 *г*) и оставить на час. Затем добавить три

бутылки белого сухого вина и бутылку шампанского.

320. Малиновый боуль. Готовить так же, как и земляничный № 1, но с малиной.

321. Земляничный № 2. 500 *г* земляники пересыпать сахаром (200–250 *г*) и залить бутылкой белого сухого вина. Через час добавить еще две бутылки белого вина и охладить до 10–12°. В последний момент добавить бутылку шампанского.

322. Вишневый боуль № 1. Растворить 200–250 *г* сахара в небольшом количестве воды, добавить сок 0,5 *кг* вишни и сок одного лимона, по бутылке белого и красного столового вина и рюмку хорошего коньяка. Полученную смесь поставить на час в холодильник и уже на столе добавить бутылку охлажденной минеральной воды.

323. Вишневый боуль № 2. Растворить 250 *г* сахара в соке из 0,5 *кг* вишни, добавить бутылку красного сухого вина, бутылку белого сухого вина и поставить в холодильник на час. В последний момент добавить бутылку шампанского и тут же разлить в бокалы с кусочками льда № 1.

324. Вишневый боуль № 3. 0,4 *кг* вишни (без косточек) посыпать сахаром — 125 *г* и оставить в покое на 1–2 часа. Затем добавить несколько разбитых вишневых косточек. Они имеют особый аромат и вкус. Влить 1–1,3 *л* красного столового вина и опять оставить на два часа в покое, все процедить; можно еще добавить немного минеральной воды.

325. Боуль с шампанским. Разрезать на маленькие дольки два лимона и положить их на дно стеклянного боуля; добавить 10–12 кусочков сахара-рафинада и влить туда же: бутылку белого сухого вина, бутылку портвейна или мадеры и полбутылки красного сухого вина. Полученную смесь поставить на час в холодильник, хорошо охладить и уже на столе, перед разливом в бокалы, добавить бутылку шампанского, тоже охлажденного. Готовый напиток в бокале должен иметь температуру 10°.

326. Боуль с персиками. 10 спелых персиков разрезать на дольки, удалить косточки, положить в стеклянный или фарфоровый боуль, хорошо пересыпать сахаром и, закрыв крышкой, оставить на пять часов. Затем добавить 1,5 *л* белого столового вина и поставить на час в холодильник. Уже на столе разбавить бутылкой охлажденного шампанского и тут же наполнить бокалы.

327. Фруктовый боуль. В литре белого сухого вина растворить 250 *г* сахара, добавить два апельсина, разделенных на дольки, и 12 ягод клубники или стакан земляники. Смесь оставить на ночь, утром охладить и подать в бокалах в качестве десерта после чая или после обеда.

328. Нектар. Смешать в равных соотношениях сладкое (10 % сахара) охлажденное шампанское и красное столовое вино.

329. Боуль с яблоками. Очистить от кожуры два зрелых, но кисловатых яблока, протереть через мелкую терку, смешать с двумя столовыми ложками лимонного сахарного сиропа и двумя рюмками коньяка, 0,75 *л* хорошего охлажденного белого сухого вина, можно еще добавить 0,3–0,5 *л* шампанского.

330. Боуль с дыней. Нарезать небольшими кубиками четыре кружочка дыни, удалив предварительно кожицу, посыпать их сахаром (80 — 100 *г*) и добавить 0,5 *л* красного сухого вина; хорошо охладить и влить еще 0,75 *л* белого сухого вина.

331. Три товарища. Вылить в стеклянный кувшин и слегка перемешать (по бутылке) белого сухого вина, портвейна, шампанского.

332. Апельсиновый боуль Б. Шесть апельсинов освободить от кожуры, осторожно разломать на дольки, положить их в стеклянный боуль или фарфоровую миску. Туда же поместить тонко нарезанные кружочки лимона и порезанную острым ножом на мелкие частицы кожуру апельсина. Добавить 150–200 *г* сахара, 40 *мл* коньяка, 40 *мл* Южного ликера, 0,5 *л* белого столового сухого вина и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

Затем залить 1 *л* белого охлажденного столового сухого вина, перемешать и в последний момент добавить бутылку хорошо охлажденного шампанского. Тут же вместе с дольками апельсина и кружочками лимона разлить в бокалы. Шампанское можно заменить газированной минеральной водой.

333. Боуль с дыней. Небольшую дыню очистить, разрезать на кусочки длиной 1–2 см и положить в боуль. Добавить несколько кусочков имбиря, 150–200 *г* сахара и красного столового сухого вина — столько, чтобы вино покрыло кусочки дыни. Боуль (или миску) оставить на час в холодном помещении или поместить на лед, после чего залить двумя бутылками красного столового сухого вина и бутылкой охлажденного шампанского. Тут же разлить по бокалам.

334. Боуль по-итальянски. Положить в стеклянный сосуд или миску кожуру четырех лимонов и вылить туда два литра белого сухого столового вина. Сосуд закрыть крышкой и оставить на 8 часов для настаивания, после чего кожуру удалить, добавить 150 *г* сахара, размешать и в последний момент влить бутылку хорошо охлажденного шампанского или минеральной воды.

335. Простой боуль. Широко распространен во Франции и может быть приготовлен в течение двух минут. Смешать бутылку красного марочного вина Каберне или Саперави и две бутылки охлажденного шампанского — сладкого или полусладкого. Тут же

разлить в бокалы.

336. Боуль с лимоном. Положить в сосуд нарезанные тонкие кружочки лимона, туда же отжать сок лимона, добавить 100 *г* сахара, 40 *мл* Южного ликера, 1,5 *л* белого или красного охлажденного столового сухого вина, размешать и залить бутылку охлажденного шампанского или минеральной воды. Тут же наполнить бокалы, пить через соломинку.

Освежающий напиток типа Коблер

Коблер — в переводе «длинный глоток», иными словами, это напиток, который не принято пить одним глотком, как, например, водку или большинство коктейлей. Коблер пьют через соломинку (гарнир № 10), медленно. Общая технология коблера такова: высокий бокал до половины заполняют мелкими кусочками льда, добавляют ароматный ликер и завершают вином или шампанским. Миксер не требуется. Гарнир — клубника, земляника, персик или дольки цитрусовых плодов.

337. Коблер с портвейном. В бокал, наполовину заполненный кусочками льда, добавить: 10 *мл* лимонного ликера, 20 *мл* рома, 50 *мл* портвейна. Гарнир — № 10 и дольки абрикоса.

338. Коблер с шампанским № 1. В бокале со льдом смешать 20 *мл* лимонного ликера, 20 *мл* рома; дополнить бокал шампанским. Гарнир — № 10 и персик.

339. Апельсиновый коблер А. В бокал со льдом дать 20 *мл* Апельсинового ликера и дополнить столовым белым вином и мадерой. Гарнир — № 10 и долька апельсина.

340. Коблер с шампанским № 2. В высокий бокал, до половины заполненный мелкими кусочками льда, засыпать столовую ложку смеси мелконарезанной кожуры лимона и апельсина, туда же добавить чайную ложку сахарного сиропа[12] и дополнить бокал шампанским. Гарнир — № 10.

341. Коблер с шампанским № 3. В бокал со льдом дать: 1–2 *мл* Южного ликера и дополнить шампанским! Гарнир — № 10.

342. Коблер с красным вином А. В бокале со льдом смешать: чайную ложку сахарного сиропа, сок половины апельсина; дополнить красным столовым вином. Гарнир № 6 и № 10.

343. Южный коблер. В бокале со льдом смешать: 20 *мл* Южного ликера, сок половины лимона; дополнить шампанским. Гарнир — № 10 и долька апельсина.

344. Коблер с ромом. В бокале со льдом смешать 20 *мл* рома, сок половины лимона и половины апельсина, 1 *мл* сахарного сиропа. Добавить красного столового вина. Гарнир — № 10 и долька апельсина.

345. Коблер с Охотничьей горькой. Смешать в бокале со льдом: столовую ложку сахарного сиропа, 1,5 *мл* лимонного сока, 1,5 *мл* апельсинового сока, 20 *мл* Охотничьей горькой. Дополнить содовой или минеральной газированной водой. Гарнир — № 10.

346. Коблер с сухим вином. В высокий бокал на $^1/_4$ заполненный кусочками льда, дать 20 *мл* белого столового вина,

столовую ложку яблочного пюре (протертое яблоко), сахарной пудры по вкусу. Бокал дополнить охлажденной минеральной водой.

347. Апельсиновый коблер Б. В высокий бокал со льдом налить 10 *мл* коньяка, 40 *мл* апельсинового сока, чайную ложку сахарного сиропа. Бокал дополнить минеральной водой. Гарнир — долька апельсина.

348. Коблер с красным вином Б. В бокал со льдом налить 20 *мл* сахарного сиропа, 40 *мл* апельсинового сока, слегка перемешать, после чего добавить 100 *мл* красного сухого столового вина, размешать, положить в бокал две дольки апельсина. К бокалу подать соломинку и чайную ложку. Гарнир — № 10.

349. Коблер с шампанским. В бокал со льдом налить 20 *мл* коньяка, 1 *мл* Южного ликера и 100 *мл* охлажденного шампанского.

350. Коблер с коньяком. Бокал (200–250 *мл*) наполовину заполняют кусочками льда; затем вливают: 20 *мл* вишневого сиропа, 20 *мл* лимонного сока, 20 *мл* Шерри-Бренди или Вишневого ликера, 40 *мл* коньяка и дополняют сухим столовым красным вином.

Содержимое бокала перемешивают с помощью чайной ложки. Гарнир — фрукты или мороженое. Пьют через соломинку.

351. Кофейный коблер. В бокал, наполовину заполненный кусочками льда, дают 20 *мл* сахарного сиропа, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Кофейного ликера. Бокал дополняют холодным крепким кофейным настоем (натуральный кофе), можно добавить столовую ложку сливок. Все перемешать прямо в бокале, пить через соломинку. Гарнир — фрукты.

352. Малиновый коблер. Лед можно заменить малиновым мороженым — 50 *г*. На мороженое или на кусочки льда дают 20 *мл* коньяка, 20 *мл* малинового сока. Все смешивают и бокал дополняют шампанским или белым столовым сухим вином. Гарнир — блюдце с малиной. Соломинка, чайная ложка для малины.

Эг-Ног (горшочек для яиц — с английского). Родина напитка — Шотландия. Характерные и обязательные составные части — сырое свежее яйцо и молоко. Эг-Ног и флип — родные братья. Из миксера напиток следует вылить в бокал через сито и уже в нем посыпать молотой корицей или тертым мускатным орехом.

353. Норвежский Эг-Ног. Сбить в миксере с кусочками льда 20 *мл* рома, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* мадеры, яичный желток, 40–60 *мл* молока, чайную ложку сахарной пудры. Пенную смесь процедить в бокал, добавить щепотку тертого мускатного ореха.

Пить через соломинку.

354. Эг-Ног особый. Сбить яичный белок. В миксере с кусочками льда сбить 20 *мл* коньяка, яичный желток, 40 *мл* молока, 20 *мл* малинового сиропа. Смесь процедить в бокал и добавить туда сбитый яичный белок. Пить через соломинку.

355. Эг-Ног с портвейном. Сбить в миксере 10 *мл* рома, 10 *мл* Вишневого ликера, 20 *мл* портвейна, яичный желток, 20–40 *мл* молока, чайную ложку сахарного сиропа. Смесь тут же перелить в бокал, пить через соломинку.

356. Эг-Ног с малиной. В электромиксере измельчить и смешать: 20 *мл* Вишневого ликера, яйцо, столовую ложку малины. Смесь перелить в бокал на 250 *мл* и дополнить холодным молоком.

Фиц — освежающий смешанный напиток с лимонным соком и льдом. В его состав входит также минеральная столовая или просто газированная вода из стеклянного домашнего сифона. Фиц в переводе с английского означает шипеть, пениться. Там его готовят не с минеральной, а с содовой водой. Пьют из бокалов 200–250 *мл*, через соломинку.

357. Фиц со сливками. Смешать 40 *мл* джина, 20 *мл* сливок, 20 *мл* лимонного сока, 20 *мл* сахарного сиропа. Смесь перелить в бокал емкостью 200–250 *мл* и дополнить охлажденной, хорошо газированной минеральной водой. Можно пить через соломинку.

358. Фиц с малиновым сиропом. Дать в бокал 40 *мл* Вишневой сладкой настойки, 40 *мл* лимонного сока, 20 *мл* малинового сиропа. Бокал дополнить охлажденной минеральной водой.

359. Фиц с водкой. В бокал налить 20 *мл* водки, 20 *мл* Мятного ликера, 20 *мл* лимонного сока, можно добавить чайную ложку сахарного сиропа. Бокал дополнить охлажденной минеральной водой.

Смешанные напитки отрезвляющего характера

Отрезвляющее действие некоторых смешанных напитков объясняется присутствием в них алкалоидов перца в сочетании с другими компонентами.

Следует помнить, что перец в избытке вреден для желудка. И еще — попавшая в желудок жидкость способствует всасыванию алкоголя в кровь, поэтому отяжелевшему человеку пить чай или воду не следует. Не нужно возлагать больших надежд на отрезвляющее действие напитка. Марк Твен заметил: «Прежде чем войти, подумай, как выйти». Это было сказано в адрес одного гостя, который выпил лишнее, вел себя не наилучшим образом и решил на следующий день прийти с повинной. Не умеешь себя держать — не ходи на люди, будь дома.

И еще один совет: не следует слишком долго засиживаться в гостях, даже если хозяин любезен и просит не расходиться. Чаще всего это просто так называемый «бон-тон», т. е. хороший тон, в действительности и хозяин, и хозяйка устают больше чем кто-либо другой и их всегда следует своевременно избавить от лишних хлопот.

Особенно тягостное впечатление остается, когда не в меру задержавшийся гость стоит еще полчаса в коридоре и все говорит и говорит. Народная мудрость гласит по этому поводу: «Не бойся гостя сидячего, а бойся гостя стоячего». Можно условиться, если хозяин сказал: «Теперь на прощанье — наш домашний коктейль», то это нужно понимать как сигнал к отходу.

Аустер в переводе с немецкого — устрица. Характерной особенностью этих напитков является низкое содержание алкоголя, а также составные части — желток сырого куриного яйца, томат-пюре и пряности. В основном здесь используются острые пряности. Этим и объясняется возбуждающее и, в какой-то мере, отрезвляющее действие напитка. Подают аустер преимущественно мужчинам в конце вечера или во время паузы между двумя различными видами коктейлей. Бокалы плоские, как и для коктейлей.

360. Аустер № 1. Широкую рюмку ополаскивают несколькими каплями растительного масла так, чтобы на поверхности стекла осталась тонкая масляная пленка. Выпускают в рюмку один сырой яичный желток, добавляют 10–20 капель джина (можно заменить Охотничьей горькой) и посыпают молотым черным и красным перцем. Оба эти перца имеют

различные алкалоиды и каждый из них по- своему действует на нервную систему. Пьют, разумеется, одним глотком.

361. Аустер № 2. Широкую рюмку покрывают тонкой плёнкой масла (см. выше). Затем в нее помещают две чайные ложки острого томатного соуса, сырой яичный желток; все это посыпают молотым черным и красным перцем, солью; добавляют 10 капель Перцовки или Охотничьей горькой и две-три капли лимонного сока.

Если этот состав умеренно посолить и не особенно переперчить и сверх того дать еще 10 *мл* коньяка, то получится острая, сильно возбуждающая аппетит смесь.

362. Джин-аустер. В широкую рюмку 50–60 *мл* налить немного джина, осторожно опустить желток. Вокруг желтка разместить в виде красного кольца 20 *мл* томата-пюре или острого томатного соуса, после этого добавить несколько капель лимонного сока и по одной щепотке перца красного, черного, протертого мускатного ореха и соли. Аустер можно выпить одним глотком, не перемешивая, или перемешать чайной ложкой. Если консистенция густая, то ложка понадобится и дальше, что нежелательно, поэтому рекомендуется пустую рюмку предварительно ополоснуть растительным маслом.

363. Комбинированный аустер. Смешать 10 *мл* коньяка, 10 *мл* горькой настойки «Зверобой», желток, 20 *мл* томатного и 0,5 *мл* лимонного сока, щепотку соли и перца.

364. Аустер с хреном. Смешать 10 *мл* коньяка, желток, 20 *мл* томата-пюре, 5 — 10 *мл* подсолнечного масла, щепотку соли с красным и черным перцем. На полученную смесь сверху положить неполную чайную ложку остро с уксусом приготовленного измельченного корня хрена.

Плодово-ягодные соки и вина

Промышленность вырабатывает большой ассортимент плодово-ягодных соков и вин. В домашних условиях можно приготовить вино более высоких достоинств. Плодово-ягодные соки готовят путем их пастеризации, нагревают до 85°, убивая тем самым всю микрофлору.

Для приготовления вина исходным сырьем является свежеотпрессованный натуральный плодово-ягодный сок, сахар и вода. Извлечение сока из плодов и ягод осуществляется обычно путем прессования. Необходим пресс или соковыжималка. В продаже есть очень удобный винтовой пресс для выжимки соков из ягод и плодов в домашних условиях. Пресс состоит из сварного корпуса, винта, лотка и корзины. Корзина имеет форму цилиндра, собранного из отдельных вертикальных пластин из нержавеющей стали. Между ними расположены щели для выхода сока. Полезный объем корзины около 5 *л*. Вес пресса 9 *кг*.

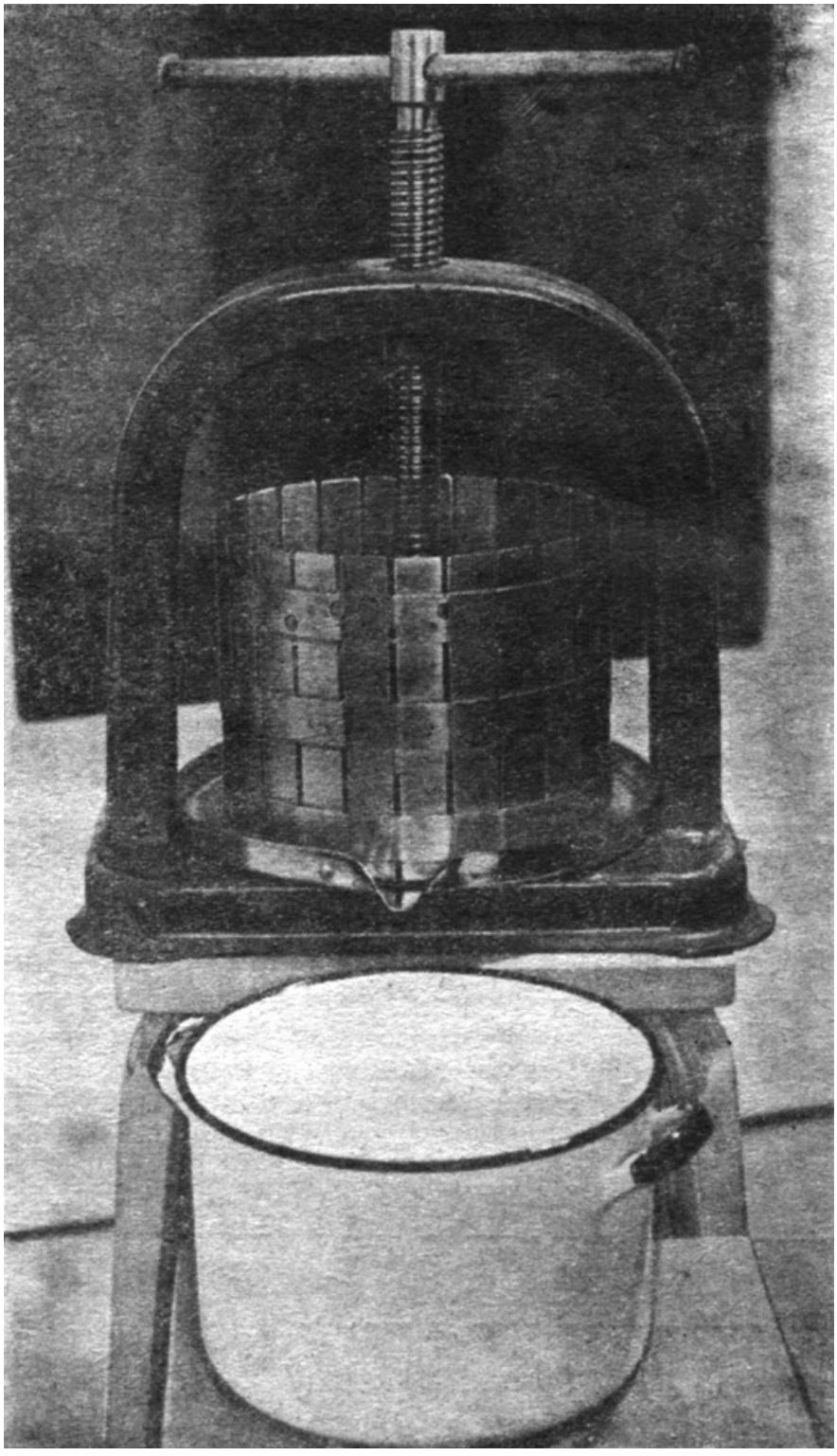
Перерабатывать на сок следует только полноценные, зрелые, не пораженные вредителями и болезнями плоды и ягоды. Качество получаемого сока и вина зависит от качества исходного сырья и сортов отдельных видов плодов и ягод.

Первая технологическая операция при изготовлении соков и вин — мойка и дробление плодов и ягод. Твердые плоды и ягоды предварительно ополаскивают под водопроводной струей, не вынимая их из корзины. Нежные ягоды, такие, как малина, земляника, моют под душем или погружают несколько раз вместе с решетом в таз с водой, после чего их раздавливают в эмалированной кастрюле деревянным пестиком и полученную мезгу (дробленая ягода) переносят под пресс той или иной конструкции.

Яблоки до прессования разрезают на дольки и подвергают дроблению. Для этой цели можно рекомендовать специальную мясорубку из нержавеющей стали или эмалированную, в них плоды не соприкасаются с железом, сок не темнеет и не снижает вкусовых качеств. Если такой мясорубки нет, можно яблоки порезать ножом. Не следует слишком мелко дробить плоды и ягоды: пюреобразная масса плохо отдает сок.

Изготовляя пастеризованный сок из черной смородины, крыжовника, сливы, нужно предварительно до прессования подвергнуть мезгу этих ягод тепловой обработке: поместить ее в эмалированную кастрюлю, добавить туда процентов 15 воды, нагреть до 60–70°, выдержать при этой температуре 30 мин. и только после этого перенести горячую массу в корзину пресса.

Если тепловую обработку этих ягод не делать, то выход сока получится очень низкий. Все другие плоды и ягоды хорошо выделяют сок и не требуют предварительной обработки мезги до ее прессования. Из одного килограмма плодов и ягод в среднем можно получить 0,65 *л* сока.



Сущность процесса прессования заключается в следующем. Прежде всего нужно сделать мешок из белой ткани (холста или полотна) по размеру корзины пресса. Держа мешок над корзиной, следует перенести в него целые или дробленые ягоды, завернуть края мешка. Сверху на него положить прижимной диск и вращать рукоятку винта по часовой стрелке. Увеличивать давление винта на диск постепенно. Этим достигается более высокий выход сока. Когда отдача сока прекратится, винт отводят в исходное положение, содержимое мешка (жом) опрокидывают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, добавляя немного воды, вновь загружают в мешок и повторно прессуют. Вытекающий из-под пресса сок обычно содержит частички мякоти плодов. Такой сок следует по возможности осветлить, профильтровав через конусообразный фланелевый мешочек.

Дальнейший ход технологического процесса зависит от того, что мы собираемся получить: пастеризованный сок или плодово-ягодное вино. В первом случае сок после фильтрации подогревают в эмалированной кастрюле до температуры 85° и тут же, не охлаждая, разливают в ополоснутые горячей водой стеклянные трехлитровые бутыли, после чего немедленно укупоривают пастеризованными крышками или пробками. Крышки и пробки нужно прокипятить в кастрюле с водой, а затем уже произвести укупорку, не прикасаясь руками к внутренней поверхности крышки или пробки. Если нагреть сок до более высокой температуры, то он будет иметь неприятный, уваренный компотный тон во вкусе. Если температура сока будет ниже 85°, то не вся микрофлора погибнет и сок при хранении может забродить или прокиснуть. Ополаскивая теплой и горячей водой стеклянные бутыли, их нужно подогреть — подготовить к заполнению горячим соком, иначе они могут лопнуть.

Заполненные соком и закупоренные бутыли медленно охлаждают при комнатной температуре, не подвергая повторной пастеризации. Если горячий сок (при температуре 85°) разливают не в трехлитровые бутыли, а в винные или пивные бутылки, то их после укупорки необходимо пастеризовать — выдержать в воде при температуре 85° в течение 20 мин. Пробки нужно залить расплавленной смолкой.

Так готовятся натуральные плодово-ягодные соки. Соки из кислых плодов и ягод предварительно, перед нагреванием их до 85°, немного разбавляют кипяченой водой и добавляют сахар (8 — 12 %). Можно смешать высококислотный сок с яблочным соком

или с соком из черники. Это не только снизит кислотность смеси, но и улучшит ее во вкусовом отношении.

Полезность плодово-ягодного сока всем хорошо известна. В нем содержатся сахар, органические кислоты, пектиновые и азотистые вещества, минеральные соли, витамины, микроэлементы. Все это очень нужно организму, особенно зимой, когда свежих плодов и ягод уже нет.

Плодово-ягодное вино готовится из сока, а сок отпрессовывают из плодов и ягод так, как это было описано выше. Есть только одна особенность в предварительной обработке сливы, черной смородины, рябины и крыжовника. При изготовлении вина эти ягоды лучше всего подвергать до прессования подбраживанию, иначе выход сока получится не 60 %, а 20 % от веса ягод и вино будет мутным.

Делается это так. Ягоды моют, помещают в большую эмалированную кастрюлю и разминают. Добавляют туда две горсти изюма, стакан сахарного песка и разводку дрожжей — один-два стакана, после чего все перемешивают, закрывают крышкой и оставляют на три-четыре дня для подбраживания и только после этого переносят под пресс. Специальные винные дрожжи для сбраживания размятой ягоды или подсахаренного сока, очевидно, получить не представится возможным, тогда можно использовать дикие дрожжи. Они всегда присутствуют на кожице плодов и ягод. Для этой цели нужно взять 0,5–0,6 *кг* любых ягод или кожицу яблок здоровых и чистых и, не ополаскивая их водой, измельчить, перенести в стеклянную банку, добавить туда четвертую или третью часть стакана сахарного песка, хорошо все перемешать, закрыть банку блюдцем и оставить на три- четыре дня при комнатной температуре.

Затем эту бродящую массу влить в кастрюлю с перетертой сливой или черной смородиной (на 10 *кг*). Следовательно, разводку дрожжей нужно готовить заблаговременно. Можно использовать хлебные прессованные дрожжи: отрезать пятую часть пачки и разболтать в двух стаканах холодной воды. Винные дрожжи дают наброд спирта до 16 %, дикие — до 14 %, хлебные прессованные — до 12 %.

Предварительно подброженная ягода дает большой выход сока и в нем уже содержатся дрожжи. Если сок получен из ягод и плодов без предварительного подбраживания или после тепловой обработки, то в него нужно задать (после охлаждения) разводку дрожжей. Приготовляя плодово-ягодное вино из свежеотпрессованного сока, необходим: предварительно до сбраживания снизить его кислотность путем разбавления сока водой.

Одновременно нужно увеличить его сахаристость, так как своего сахара в соке недостаточно для получения наброда спирта 14–15 %. Не следует увлекаться добавкой сахара — его избыток затормозит процесс брожения и снизит содержание спирта в готовом вине Смесь свежеотпрессованного сока, воды и сахара называется сладким суслом. Можно рекомендовать следующий состав сладкого сусла: на литр вишневого сока 0,4 *л* воды и 350 *г* сахара; на литр смеси соков из красной и черной смородины 1,1 *л* воды и 600 *г* сахара; на литр малинового сока 0,5 *л* воды и 400 *г* сахара; на литр черничного сока 0,15 *л* воды и 300 *г* сахара; на литр сока крыжовника 0,35 *л* воды и 350 *г* сахара; на литр сливового сока 0,35 *л* воды и 350 *г* сахара; на литр рябинового сока 0,9 *л* воды и 570 *г* сахара; на литр яблочного сока только 230 *г* сахара.

Сахар-рафинад употреблять в данном случае нежелательно: содержащаяся в нем голубая краска — ультрамарин — может неблагоприятно повлиять на жизнедеятельность дрожжевых клеток. Добавка к соку воды в указанном количестве не снизит качества вина, наоборот, оно будет более гармоничным.

Брожение лучше всего проводить с помощью разводки так называемой чистой культуры винных дрожжей, которую можно получить на заводе плодово-ягодных вин или в бродильной лаборатории научно-исследовательского института. Там же объяснят Вам, как применить разводку дрожжей в конкретных условиях. Не следует брать пивные дрожжи: они не привыкли к высокой концентрации спирта, брожение прекратится раньше времени, а сахар останется несброженным. Несколько лучше ведут себя хлебные дрожжи. Однако если нет винных дрожжей, то проводите брожение на диких дрожжах. Они всегда присутствуют на поверхности кожицы плодов и ягод и, попадая в сладкое сусло, размножаются в нем, и сусло забраживает само собой. Хорошо добавить в сусло горсть изюма — это тоже источник диких винных дрожжей, способствующих улучшению вкуса вина.

Но если брожение на диких дрожжах через три дня не даст обилия пузырьков, то нужно добавить небольшое количество хлебных дрожжей, иначе сусло может закиснуть или, наоборот, потерять кислотность.

Сладкое сусло сбраживают в стеклянном баллоне емкостью 6 — 15 *л*, заполняя баллон не более чем на 2/3 его объема. Горлышко баллона плотно затыкают ватной пробкой и оставляют в полумраке (можно закрыть газетой) при комнатной температуре 18–25° на 40–50 дней. Через два-три дня начинается бурное брожение. Дней через 30 брожение заканчивается, и сброженный виноматериал некоторое время осветляется, осадки и дрожжи

выпадают на дно баллона. Почти весь сахар должен превратиться в спирт, содержание которого в этот момент достигает 14–15 %.

Теперь останется снять осветлившийся сброженный виноматериал с осадка. Это нужно делать очень осторожно с помощью резинового шланга (небольшого диаметра резиновую трубку можно купить в аптекарском магазине). Баллон осторожно ставится на стол, один конец резиновой трубки погружается в верхние прозрачные слои вина, а другой — опускается ниже стола в стоящую на полу эмалированную кастрюлю. Нужно опустить голову ниже стола, взять нижний конец шланга в рот, затянуть вино в шланг, после чего оно будет переливаться непрерывной струей из стоящего на столе баллона в эмалированную кастрюлю на полу.

По мере снижения уровня вина в баллоне верхний конец шланга нужно постепенно опускать, не касаясь осадков, находящихся на дне. Если полученный таким образом виноматериал будет достаточно прозрачным, то его разливают в бутылки, закрывают пробкой и хранят в прохладном месте, а перед употреблением добавляют сахар по вкусу. Вино-материал без сахара менее подвержен микробиологической порче при хранении его в неблагоприятных условиях. Если он осветлился недостаточно и во вкусе чувствуется дрожжевой тон, то его все равно нужно снять с дрожжевого осадка после окончания брожения (через 40–50 дней), перелить в чистый баллон (почти до самой пробки), оставить до окончательного осветления и созревания еще дней на 40–60, после чего вторично снять с осадка, как описано выше — с помощью резиновой трубки.

Можно рекомендовать другой вариант окончания технологического процесса: в осветлившийся виноматериал, только что снятый с дрожжевого осадка, добавить сахар (8 — 14 %), перемешать до полного растворения сахара, перелить в чистый баллон, заполнив его до предела, закрыть пробкой, но не очень плотно и оставить на дображивание и осветление еще дней на 40–60. После этого снять с осадка вторично и, если дрожжевой гон во вкусе не чувствуется, готовое вино можно разлить в бутылки.

Хорошее купажное вино можно приготовить, если сделать смеси (купажи) из различных сброженных и уже осветлившихся виноматериалов.

Купаж № 1

Яблочный 7 *л*
Рябиновый 3 *л*
Сахар — по вкусу.

Купаж № 2

Яблочный 7 *л*
Черносмородиновый 3 *л*
Сахар — по вкусу

Купаж № 3

Яблочный 6 *л*
Крыжовниковый 4 *л*
Сахар — по вкусу

Купаж № 4

Вишневый 6 *л*
Красносмородиновый 2 *л*
Черничный 2 *л*
Сахар — по вкусу

Купаж № 5

Малиновый 6 *л*
Яблочный 2 *л*
Красносмородиновый 2 *л*
Сахар — по вкусу

Купаж № 6

Черносмородиновый 5 *л*
Красносмородиновый 3 *л*
Черничный 2 *л*
Сахар — по вкусу

Рассмотрим технологию и режимы приготовления соков и вин из отдельных видов плодов и ягод с учетом их химического состава, вкусовых и других особенностей.

Пастеризация любого сока производится следующим образом. Сок подогревают в эмалированной кастрюле до 80–85° и горячим расфасовывают в хорошо вымытые, ошпаренные кипятком, просушенные в духовке, подогретые стеклянные консервные банки, бутыли на 3 — 10 *л* или бутылки 0,5–1 *л*. Емкости менее литра закатывают крышками и пастеризуют 15–20 мин. при температуре 85°.

Укупоривают бутылки и бутыли обычными корковыми пробками, но предварительно пробки распаривают в кипящей воде две минуты. Если нет корковых, можно использовать пластмассовые пробки. Их достаточно хорошо промыть и ополоснуть горячей водой. На время пастеризации пробки обвязывают и прикрепляют к венчику горла бутылки мягкой проволочкой или ниткой, чтобы их не вытолкнуло давлением воздуха. Заполненные горячим соком и укупоренные пол-литровые и литровые бутылки помещают в бачок с подогретой до 80° водой. Бачок ставят на малый огонь и производят пастеризацию, почти полностью погружая бутылки в воду.

Наблюдайте все время за температурой воды в бачке, регулируйте пламя горелки. Перегрев сока ухудшает его вкусовые качества, а пастеризация при температуре ниже 85° не гарантирует стерильность сока и может повлечь за собой микробиологическую порчу продукта.

Режим пастеризации при 85°: для пол-литровых бутылок — 15 мин., 0,75 *л* и литровых — 20 мин. Сок в стеклянных бутылях

на 3 — 10 *л* пастеризовать не нужно. Подготовленные стерильные и горячие (чтобы не лопнули) бутыли заполняют горячим соком, предварительно подогретым до 90°, и тут же укупоривают ошпаренными корковыми пробками. Температура сока и емкость бутыли имеют решающее значение. Большой объем сока остывает медленно, что гарантирует его стерильность и сохранность при хранении. Как только температура сока в кастрюле во время его подогрева достигнет 90°, его нужно тут же перелить в бутыль, иначе появятся неприятные уваренные тона во вкусе.

Пробки заливают расплавленной горячей смолкой. Пол-литровые и литровые бутылки окунают горлышком в жидкую горячую смолку на один-два сантиметра. К сухой бутылке и пробке смолка хорошо пристает и обеспечивает герметичность укупорки. Если нет смолки, можно воспользоваться сургучом или смесью из 20 частей битума, 50 частей канифоли и 30 частей парафина.

Крепость сиропа — это весовой процент или количество граммов сахара в 100 *г* сиропа. Обратите внимание: в 100 *г*, а не в 100 *мл*. Если к одному литру воды добавить 1 *кг* сахара, то общий объем сиропа после растворения сахара будет 1,62 *л*, а масса — 2 *кг*.

Крепость сиропа, %	На 100 г сиропа приходится		Приготовление сиропа		Плотность сиропа при 15°	Температура кипения сиропа, °С
	воды, г	сахара, г	на литр воды добавить сахара, г	получится сиропа, л		
10	900	100	111	1,07	1,039	100,4
15	850	150	177	1,11	1,060	100,5
20	800	200	250	1,155	1,082	100,6
25	750	250	333	1,21	1,105	100,7
30	700	300	429	1,266	1,129	101,0
35	650	350	538	1,334	1,153	101,2
40	600	400	667	1,414	1,179	101,5
45	550	450	818	1,51	1,206	101,7
50	500	500	1000	1,62	1,233	102,0
55	450	550	1222	1,75	1,263	102,5
60	400	600	1500	1,93	1,295	103,0
65	350	650	1857	2,15	1,326	104,2
70	300	700	2333	2,45	1,361	106,5
75	250	750	3000	2,85	1,397	108,2
80	200	800	4000	3,48	1,435	115,0

Таблица 1. Приготовление сахарных сиропов (по Н. В. Сабурову)

Сироп крепостью 50 % получим, если в 0,5 *л* воды растворим 500 *г* сахара, но объем сиропа будет не литр, а 0,81 *л*. Как практически воспользоваться таблицей? Допустим, нужно приготовить 5 *л* сиропа крепостью 40 %. Из таблицы видно, что если к 1 *л* воды добавить 667 *г* сахара, то получится 1,414 *л* сиропа крепостью 40 %. Нам требуется 5 *л* сиропа. Следовательно, воды нужно взять не литр, а больше — 5000:1414 = 3,53 *л* и сахара не 667 *г*, а в 3,53 раза больше.

Соки подслащенные и купажированные

Натуральные соки плодов и ягод имеют высокую кислотность и содержат мало сахара. Вкусовые качества натурального сока можно улучшить, если добавить к нему сахар. Чем кислее сок, тем в большем количестве добавляется сахар. Но чрезмерно большое содержание сахара в соке тоже нежелательно. Поэтому кислые соки, в которые добавлен сахар, разбавляют водой или добавляют к ним сахар в виде сахарного сиропа.

Путем смешивания соков различных видов плодов и ягод получают купажированный сок. При удачном соотношении смешиваемых соков вкусовые качества купажа значительно улучшаются. Все это делается до момента пастеризации.

Яблочный сок. Его изготовляют преимущественно натуральным или с добавкой 30–60 *г* сахара на литр сока. В яблоках содержится много легкоокисляемых веществ, а в межклеточных ходах до 20 % объема занимает воздух. Поэтому разрезанное яблоко быстро темнеет. Коричневые тона появляются и в отжатом соке. Можно значительно улучшить внешний вид сока, если быстро дробить и быстро прессовать яблоки, а вытекающий из-под пресса сок быстро нагреть до 70° и горячим профильтровать через фланелевый мешочек.

Вишневый сок. Вишневый сок достаточно кислый и его лучше делать подслащенным. Перерабатывать нужно зрелые, интенсивно окрашенные ягоды. После мойки ягоды дробят вместе с косточками, но так, чтобы дробленых косточек было 15–20 %. Дробленая косточка придает соку приятный аромат горького миндаля, но более 20 % дробленых косточек не допускайте: это вредно. На пресс подают дробленую ягоду вместе с косточками и плодоножками. Это обеспечит хороший дренаж и увеличит выход сока. После первого прессования жом можно вытряхнуть из мешочка в эмалированную кастрюлю, добавить к нему один-два стакана (10 % от полученного сока) горячей воды, перемешать и через два-три часа отпрессовать вторично. Сок, полученный от первого и второго прессования, слить вместе и добавить на каждый литр 0,17 — 0,2 *л* сахарного сиропа крепостью 40 %. В литре 40 %-ного сиропа содержится 0,5 *кг* сахара, а в литре вишневого сока — 0,08 *кг*, кислотность его в среднем 1,6 %. Следовательно, в подслащенном соке будет около 15 % сахара и 1,3–1,4 % кислот. Приготовленную смесь нагревают до 80°, расфасовывают и пастеризуют при 85°.

Сливовый сок. Можно делать натуральный и подслащенный сок. Спелые сливы в целом виде бланшируют 2–3 минуты в

кипящей воде. Но лучше бланшировать паром. Плоды при этом размягчаются, но не разваривaются. Из разваренных плодов выход сока при последующем прессовании будет затруднен.

После тепловой обработки плоды измельчают не очень мелко и прессуют в тонком слое. Мешочек заполняют на 30–40 %, не больше. Отжатие сока производят медленно и осторожно, иначе сокоотдача вообще прекратится. Вытекающий из-под пресса сок фильтруют через мешочек из неплотной материи. После первою прессования жом нужно вытряхнуть в кастрюлю, добавить стакан воды, перемешать и отжать вторично. Профильтрованный сок (прозрачным он не будет) подсахаривают, добавляя на литр сока 0,15 — 0,17 *л* сиропа крепостью 40 %. После нагрева до 80° сок расфасовывают и пастеризуют при 85° по установленным режимам.

Абрикосовый сок. Абрикосы содержат желтое вещество — каротин, из которого в организме человека получается витамин А. Витамин А может в организм поступать и в готовом виде главным образом из продуктов животного происхождения. Каротин не растворим в воде. Если из абрикосов отжать сок, каротин останется в жоме. Поэтому из абрикосов сок не отжимают, а плоды протирают и получают так называемый сок с мякотью.

Плоды моют, бланшируют в кипящей воде до размягчения (5 — 10 минут) и протирают через мелкое сито. К протертой массе добавляют горячий сахарный сироп крепостью 15–20 % (на литр массы — 1 *л* сиропа). Полученную смесь доводят до кипения и тут же разливают в подготовленные бутылки или бутыли с последующей пастеризацией. Сок в бутылях не пастеризуют.

Рябиновый сок. Ягоды моют и бланшируют 3 минуты в кипящем двухпроцентном растворе поваренной соли, ополаскивают и протирают через мелкое сито. К протертой массе добавляют сахарный сироп из расчета 3,5 *л* сиропа крепостью 35 % на 6 *л* сока с мякотью. В дикорастущей рябине содержится кислот в среднем 2 %. Следовательно, кислотность подсахаренного сока получится приблизительно 1,3 % при содержании сахара 14 %. Подсахаренный сок подогревают до 80°, расфасовывают и пастеризуют при 90° 20 мин.

Черничный сок. Ополоснутую ягоду измельчают деревянным пестом и мезгу переносят под пресс. После первого прессования мезги оставшийся в мешочке жом разрыхляют, добавляют один-два стакана горячей воды и отжимают вторично. Желательно полнее извлечь красящее вещество ягод.

Кислотность натурального сока сравнительно небольшая. Поэтому его подсахаривают без разбавления, добавляя 60–80 *г*

сахарного песка на литр сока. Дальше следуют обычные технологические операции: подогрев до 80°, расфасовка и пастеризация при 85°.

Голубичный сок. Голубика более кислая ягода и в отличие от черники натуральный голубичный сок не только подсахаривают, но и несколько разбавляют водой. На литр сока можно давать 0,17 *л* сахарного сиропа крепостью 40 %. Последовательность и порядок выполнения отдельных технологических операций общий.

Аналогично готовят соки с сахаром из других видов плодов и ягод. При этом следует учитывать содержание кислот в ягодах и условия, при которых можно извлечь наибольшее количество сока с учетом особенностей и химического состава сырья, по возможности не разрушая тепловой обработкой витамины и другие биологически активные вещества.

Брусничный сок. Кислотность ягод приблизительно 2 %. При подсахаривании рекомендуем вносить на литр натурального брусничного сока 0,3 *л* сахарного сиропа крепостью 40 %. В этом случае в готовом продукте будет содержаться сахара 15 % и кислот 1,5 %. При использовании сок можно немного разбавлять водой уже за столом.

Клюквенный сок. Содержание кислот в клюкве в среднем 2,7–2,8 %. Рекомендуем подсахаривание производить, добавляя на 7 *л* натурального клюквенного сока 3 *л* сахарного сиропа крепостью 50 %. Тогда в готовом соке будет 20 % сахара и 1,9 % кислот. Его можно пить пополам с водой.

Черносмородиновый сок. Ягоды содержат большое количество пектиновых веществ и очень плохо отдают сок, так же как слива. Поэтому все сказанное о технологии получения сливового сока относится и к черной смородине. Ягоду бланшируют паром 2–4 минуты, а потом дробят и прессуют. Перед прессованием мезгу лучше подогреть до 60–70°. Очень важно по возможности сохранить в соке витамин С, которого в этой ягоде больше, чем в любой другой, кроме шиповника. При нагревании целой ягоды витамины в ней сохраняются лучше, чем в дробленой. Если, несмотря на все принятые меры, не сможете отпрессовать достаточное количество сока, протрите жом через мелкое сито, смешайте протертую массу с соком: получится сок с мякотью. Подсахаривать его нужно так же, как и клюквенный сок.

Яблочно-клюквенный сок. Отбраковка ягод, удаление поврежденных мест или целых плодов, мойка, дробление и прессование — все это производится так же, как и при приготовлении яблочного и клюквенного соков. Новой здесь является рецептура их смешивания и в зависимости от

соотношения высококислотного и низкокислотного сока, естественно, будет меняться добавка сахарного сиропа. От взятых соотношений зависят и вкусовые особенности купажированного яблочно-клюквенного сока. Здесь должна быть проявлена творческая самодеятельность в полной мере. Приведу несколько вариантов рецептуры.

Рецепт № 1: яблочного сока — 1 *л*, клюквенного — 0,17 *л*, сахарного сиропа крепостью 40 % тоже 0,17 *л*. В купажированном соке получим 12–13 % сахара и 1,1 % кислот.

Рецепт № 2: яблочного сока — 1 *л*, клюквенного — 0,4 *л*, сахарного сиропа 45 %-ной концентрации 0,2 *л*. В литре сахарного сиропа указанной концентрации 0,55 *кг* сахара. В подслащенном соке получится 13 % сахара и 1,3 % кислот.

Рецепт № 3: яблочного сока — 1 *л*, клюквенного — 0,5 *л*, сахарного сиропа 45 %-ной концентрации 0,3 *л*. В купажированном соке будет содержаться кислот 1,3 % и сахара 14–15 %. Мы принимали в расчет яблочный сок с содержанием сахара 8 % и кислот 1 %.

Яблочно-черничный сок. Кислотность того и другого сока сравнительно небольшая, поэтому подсахаривать можно не сиропом, а сахарным песком. На литр яблочного сока следует добавить 0,2–0,3 *л*черничного и 0,06 — 0,08 *кг* сахара. Сделайте предварительно пробный купаж в объеме одного стакана и установите соотношение по вкусу.

Яблочно-рябиновый сок. Рябиновый сок имеет специфический вкус с горчинкой. Это хорошо дополняет вкусовую гамму яблочного сока. На литр яблочного сока можно добавить 0,1–0,3 *л* рябинового сока и 0,1–0,2 *л* сахарного сиропа 45 %-ной концентрации или вместо сиропа 0,05 — 0,1 *кг* сахарного песка.

Яблочно-черносмородиновый сок. Готовят в таких же соотношениях, как и яблочно-рябиновый.

Яблочно-вишневый сок. На 1 *л* яблочного можно взять 0,2–0,3 *л* вишневого сока и 0,05 — 0,08 *кг*сахарного песка.

Красносмородиново-малиновый сок. На 1 *л* красносмородинового сока 0,3 *л* малинового и 0,3 *л*сахарного сиропа 45 %-ной концентрации. При этом соотношении объемов кислотность купажированного сока 1,6 % и сахаристость 16 %.

В заключение можно отметить некоторые общие моменты, влияющие на качество как натуральных, так и купажированных соков с сахаром.

Минимальное соприкосновение дробленых плодов и соков с воздухом способствует сохранению витаминов, вкуса и аромата свежих плодов. Умеренная тепловая обработка сырья нужна. Она разрушает окислительные ферменты, сохраняет цвет плодов и

соков, увеличивает проницаемость клеточных оболочек и выход сока, способствует переходу красящих веществ из кожицы и мякоти в сок, ускоряет прессование и фильтрацию, подавляет жизнедеятельность микроорганизмов. Но во всех случаях тепловая обработка должна быть кратковременной и не очень интенсивной — 60–70° — и непродолжительной. Иначе она вызовет появление уваренного вкуса, потемнение соков, разрушение витаминов. Целые не дробленые плоды и ягоды можно подвергать кратковременно более интенсивному нагреванию (бланшировка).

Наиболее благоприятная температура для хранения соков плюс 1 — минус 12° С. Она должна быть равномерной, без резких колебаний. При температуре выше 25° соки теряют натуральный вкус и аромат, их витаминозность резко снижается. Нельзя хранить соки на свету, особенно под солнечными лучами: соки обесцвечиваются и буреют. Более года сохранять соки не следует.

Плодово-ягодным вином называется напиток, полученный в результате брожения плодово-ягодного сока, в который добавлен свекловичный сахар или сахарный сироп. Соки почти всех плодов и ягод (за исключением яблок и груш) имеют повышенную кислотность, а содержание кислот в готовом вине должно быть от 0,7 до 1 %, иначе вино будет кислым или, наоборот, «плоским», как говорят виноделы.

В вине должно содержаться некоторое количество спирта (10–16 %), который образуется в результате брожения. Схематически этот процесс можно изобразить так:

$$C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2.$$

Следовательно, для образования спирта необходим сахар. Опытным путем установлено (с учетом потерь), что 1 % сахара в соке при сбраживании дает 0,62 % спирта. Если мы хотим в вине получить 10 % спирта, то в соке содержание сахара до начала брожения должно быть около 17 %. В натуральных плодово-ягодных соках сахара мало (3 — 11 %). Только в виноградном соке его 15–28 % и более. Этим и обусловлена необходимость добавки сахара или сахарного сиропа к плодово-ягодному соку (чтобы повысить его сахаристость и снизить кислотность).

Если кислотность литра сока в два раза больше кислотности вина, то мы должны получить из него два литра вина (за счет сахара и воды). И это разбавление не отразится на качестве вина, так как в плодово-ягодном соке содержится почти всегда значительно больше экстрактивных и ароматических веществ, чем

это требуется. К тому же разбавление просто необходимо.

Наша промышленность вырабатывает видовые плодово-ягодные вина из соков одного вида плодов или с добавлением соков других видов плодов, но не более 20 % и купажные вина — из смеси различных соков в любых соотношениях.

Полусладкие вина содержат спирта 10–13 % и сахара — 5–8 %; сладкие — соответственно 16 % и 12–18 %, крепкие — 16–18 % и 7 — 10 %; ликерные — спирта 12–17 % и сахара — 19–30 %.

В настоящее время промышленность СССР вырабатывает около 50 млн. *дал* плодово-ягодных вин, непрерывно совершенствует технологию, повсеместно переходит на приготовление вин из сброженно-спиртованных виноматериалов.

Хорошие плодово-ягодные вина с технологическим циклом 4–8 месяцев, включая выдержку сброженно-спиртовых виноматериалов, вырабатывают некоторые заводы Латвии, Литвы, Белоруссии, Украины.

Органолептическая оценка качества вкусовых товаров

Органолептика — это система, с помощью которой производится оценка вкусовых качеств продовольственных товаров.

Степень полезности продукта не всегда коррелирует с уровнем его качества. Полезность определяется содержанием углеводов, белков, жиров, витаминов, минеральных солей, а также их соотношением и усвояемостью. Обобщенным показателем питательной ценности продукта является его калорийность, то есть способность при окислении в организме выделять какое-то количество тепловой энергии (грамм белков и углеводов — 4,1 и грамм жира — 9,3 калории).

Некоторые продукты, обладая сравнительно низким питательным достоинством, могут иметь высокий уровень качества. Портвейн ординарный и марочный имеют различный уровень качества, а кондиции могут быть одни и те же.

Академик И. П. Павлов придавал огромное значение вкусовым качествам пищи, так как от них зависит усвояемость пищи, а следовательно, в значительной мере — здоровье, физическое состояние, трудоспособность и долголетие человека.

При определении сортности продовольственных товаров во внимание принимаются главным образом их органолептические свойства наряду с химическим составом.

Под качеством продукции следует понимать совокупность потребительских свойств продукции, определяющих степень ее соответствия заданной конкретной потребности в фиксированных условиях потребления.

Согласно ГОСТу 15467-70 качество — это совокупность свойств продукции, обусловливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.

Практически уровень качества пищевых продуктов определяется стандартами и техническими условиями, установленными в соответствии с научно-техническим прогрессом в той или иной отрасли производства, на данном этапе ее развития. Поэтому уровень качества — понятие не стабильное, а непрерывно развивающееся. Качество продукции — лучший аттестат деятельности каждого предприятия, по которому можно судить о его технической оснащенности, организации, культуре производства и 1руда, квалификации кадров.

Оценка качества пищевых продуктов включает установление их пищевого достоинства (в лабораториях), пищевой безвредности (органами саннадзора) и вкусовой ценности.

Органолептическая ценность продукта определяется при помощи зрения, осязания, обоняния и вкуса. Вкусовые импульсы влияют на физиологические процессы в организме. От одного только взгляда на хорошо поджаренный кусок сочного мяса во рту появляется слюна — это заработали слюнные железы, в желудке образуется обилие желудочного сока и т. д. И, наоборот, если пища невкусная, органы внутренней секреции работают нехотя, желудок и кишечник движутся вяло, процесс переваривания такой пищи задерживается и она медленно проходит по желудочно-кишечному тракту. Академик И. П. Павлов писал: «Мы живем не для того, чтобы есть, но пренебрежительно относиться к пище нельзя. Если человек во время еды не прерывает своих занятий, своей умственной сосредоточенности, его органы внутренней секреции, вырабатывающие желудочный сок, слюну и прочее, остаются не разбуженными, в целом организм оказывается не подготовленным к перевариванию пищи, что приводит к заболеванию пищеварительного тракта».

Для того чтобы быть дегустатором, т. е. специалистом в области органолептического анализа, необходимо хорошо знать оцениваемый продукт, его вкусовые особенности, ассортимент, основы технологии производства, владеть техникой органолептических определений, иметь достаточно острый вкус и тонкое обоняние, знать систему оценки качества данного товара.

Человек различает кислое, горькое, соленое и сладкое. Отмечено, что горькое лучше всего воспринимается у корня языка, сладкое сразу же ощущается на кончике языка, кислое — в средней его части, а соленое — на всем протяжении языка, но лучше всего в области корня.

Большое значение в органолептике имеет тренировка и способность запоминать различные запахи, присущие доброкачественным и недоброкачественным продуктам. При продолжительных органолептических анализах ощущение запаха снижается, происходит блокировка путей обоняния и восприятие запаха может временно полностью исчезнуть. Общее утомление организма, курение, употребление духов, душистого мыла — все это снижает точность органолептических определений.

Зрительные ощущения являются основными при оценке окружающего нас мира. При выборе пищевых продуктов потребитель руководствуется в основном зрительной оценкой. Зарубежные исследования показали, что 87 % покупателей

выбирают продукты по их внешнему виду, 4 — по запаху, 1 — пробуют на вкус и 8 % — руководствуются мнением других.

У потребителя на основании опыта в памяти устанавливается постоянная связь между внешним видом и цветом продукта, с одной стороны, и всеми другими показателями его качества (вкус, запах и т. д.) — с другой. Внешний вид и цвет продукта оказывает определенное воздействие на дегустаторов. Непривычной окраской того или иного продукта можно ввести в заблуждение даже опытного оценщика, так как внешний вид продукта в представлении оценщика определенным образом сочетается с его вкусовыми качествами: апельсиновое желе не может быть зеленого цвета или лимонное желе — красного цвета, а если его умышленно сделали красным, то оценщик уже не улавливает в нем лимонного тона, хотя он выражен вполне достаточно.

От оценщика требуется хорошая зрительная память и наблюдательность. Свет в дегустационном зале должен быть рассеянным, средней яркости, равномерно интенсивным, без контрастов. Помимо окраски визуально определяется степень прозрачности, форма, внешний вид продукта, упаковки.

В процессе дегустации одновременно с ощущением вкуса воспринимаются также ощущения запаха. Если мы исключим обоняние, то вкусовой импульс становится очень бедным и менее сложным. Потребитель не дает себе отчета в сложности воспринимаемых ощущений. Для выражения этого комплексного импульса вводится термин «вкусность», характеризующий полноту и гармонию всех вкусовых и обонятельных ощущений.

Среди четырех основных вкусов особая роль принадлежит горькому. Горькие вещества возбуждают аппетит, способствуют интенсивному выделению желудочного сока, улучшают пищеварение. Горькие вещества оказывают не только физиологическое, но и психологическое воздействие: неприятное вкусовое раздражение порождает представление о приятных ощущениях, при этом увеличивается выделение пищеварительных соков. Очень соленые продукты увеличивают жажду, способствуют задержанию воды в организме, обременяют органы кровообращения и выделения (почки), оказывают тормозящее влияние на выделение пищеварительных соков. При воздействии нескольких различных импульсов происходит их взаимное погашение или, наоборот, усиление одного из них. Так, например, чем ближе величина активной кислотности продукта к нейтральной точке, тем слабее ощущение солености.

Сохранение высокой впечатлительности требует постоянной тренировки и нормального образа жизни. У закоренелых

курильщиков притупляется вкус и они перестают улавливать импульсы низкой интенсивности. Острота вкусовой впечатлительности зависит от состояния здоровья, настроения, усталости, внимательности и многих других факторов.

В существующей до сих пор практике органолептическая оценка характеризовалась большой субъективностью и отсутствием единой методики ее проведения. Поэтому получаемые результаты были не убедительными. Научные исследования показывают, что можно получить довольно точные результаты сенсорной, т. е. основанной на чувствах, оценки и по воспроизводимости равноценные результатам аналитических методов, но это возможно при соблюдении определенных условий проведения оценок и требований к дегустаторам.

Если человек, пробуя, например, кагор, не имеет четких представлений о специфических особенностях вин этого типа, то он не сможет дать квалифицированной оценки кагору. Такой оценщик может дать только потребительскую оценку, т. е. сказать, нравится или не нравится ему этот кагор. Заключение его будет основываться на мысленном сопоставлении кагора с другими винами, которые ему приходилось пить раньше. Если он вин не пил вообще, то он будет сопоставлять кагор с фруктово-ягодными напитками, соками, т. е. с тем, что ему уже известно. Этот пример мы привели для того, чтобы показать роль опыта в оценке качества продовольственных товаров. Однако одного опыта недостаточно. Нужно еще знать систему оценки качества данного товара. У нас чаще всего применяется метод балльной оценки.

При использовании научно обоснованных балльных систем, должной квалификации оценщиков и соблюдении всех требований как методического, так и иного характера метод балльной оценки дает достаточно точные, объективные и воспроизводимые при повторных опробованиях результаты, выражаемые условным баллом шкалы уровня качества.

Сущность метода проще всего пояснить на примерах, если продукт оценивается по 5-балльной системе, то наивысшему баллу 5 соответствует отличное качество, баллу 4 — хорошее, 3 — вполне удовлетворительное, 2 — мало удовлетворительное, 1 — плохое.

Так, в США оценка томатных консервов для торговых целей производится по 100-балльной системе, в том числе за точность веса — до 20 баллов, за ценность плодов — до 20, за цвет — до 30, за отсутствие дефектов — до 30 баллов.

К числу недостатков данной системы, очевидно, можно отнести отсутствие оценки запаха и вкуса консервированных

плодов, а также большое количество ступеней качества и как следствие — неизбежную произвольность суждений.

Глаз человека не может установить более семи ступеней интенсивности окраски плодов томата. Чем должна отличаться окраска, характеризуемая баллом 26, от окраски с баллом 25 или соответственно — 14 и 15. Физиологи утверждают, что даже самый хороший дегустатор не в состоянии органолептически определить более 10 количественных ступеней одного качества.

Оценивая продукт, оценщик должен не только поставить балл — ту или иную цифру, но еще и словами выразить свое впечатление. Для этого ему нужно владеть специальной терминологией, характеризующей различные уровни качества и вкусовые особенности продукта.

Оценка качества вина. Баллом 7 принято выражать удовлетворительное качество вина, 8 — хорошее, 9 и выше — очень хорошее, отличное; 6 и ниже характеризуются вина, имеющие те или иные недостатки.

Перед опробованием вино наливают в специальный дегустационный бокал, заполняя 20 % всего объема, и прежде всего определяют его прозрачность. Прозрачность с блеском оценивается наивысшим баллом — 0,5, без блеска — 0,4, легкая опалесценция — 0,3–0,2 балла. Вино мутное реализации не подлежит.

Второй показатель качества вина — его цвет. Максимальная оценка за цвет — тоже 0,5 балла. Цвет должен соответствовать типу вина.

Следующим показателем является аромат или букет вина. Его определяют первоначально только обонянием, придав вину в бокале вращательное движение так, чтобы стенки бокала омывались вином (тем самым увеличивают поверхность испарения), вино, не пробуя на вкус, нюхают.

Каждый тип вина с учетом его возраста и прочих достоинств и особенностей должен иметь свой характерный аромат или букет выдержки. Максимальная оценка за букет выдержки — 3 балла.

Наконец, самая ответственная дегустация — вкусовая проба. Определяя вкус, мы одновременно уточняем и аромат. Вкус должен соответствовать типу вина; портвейн, мадера, херес, кагор, мускат, токай, малага, вермут, столовое сухое, столовое полусладкое вино. Каждый из этих типов имеет свои специфические вкусовые особенности. Например, все портвейны имеют фруктовые тона во вкусе и аромате, однако марочный портвейн Сурож должен иметь тонкий букет выдержки, пряно-медовый тон, исключительную гармонию вкуса, а Таврический не может иметь таких достоинств.

Делая вкусовую пробу, отмечают особенности вина, например: вино полное, экстрактивное или, наоборот, — легкое, недостаточно полное, пустое, мало экстрактивное; гармоничное, мягкое или, наоборот, — недостаточно гармоничное, резкое, грубое. Когда что-то выделяется, это тоже отмечают, например, терпкий или кислый вкус, присутствие спирта, или разлаженность, нестройность вкусового аккорда.

Вино больное имеет во вкусе тона уксусной или молочной кислоты.

Кроме общей может быть еще и специальная терминология, уточняющая особенности данной марки. Максимальная оценка марочного вина за вкус — 5 баллов. Последний показатель — типичность вина. Это сумма всех впечатлений, характеризующих данный тип вина. Максимальная оценка за типичность — 1 балл.

Если мы теперь сложим все максимальные оценки по всем показателям, то получим предельно возможную цифру — 10 баллов: $0{,}5 + 0{,}5 + 3 + 5 + 1 = 10$. Вина на дегустацию подают в определенной последовательности: сначала столовые, легкие, а потом уже крепкие и десертные. После десертного столовое не произведет должного впечатления.

Ликеро-водочные изделия оцениваются также по 10-балльной системе, но распределение баллов внутри системы иное: цвет и прозрачность — 2 балла, аромат — 4, вкус — 4.

Удовлетворительное качество обозначается баллам 7,5. Если оценка изделий ниже 8, они реализации не подлежат.

Оценка качества пива, — проводится по 100-балльной системе. Пиво отличного качества должно получить не менее 96 баллов, хорошего качества — не менее 90 баллов, удовлетворительного — не ниже 85. Оценка пива производится по четырем показателям. Прежде всего осматривают бутылку с внешней стороны: если она чистая, герметично закупорена, а этикетка наклеена правильно, не косо, то данный образец получает за внешнее оформление максимально возможные 10 баллов. Если бутылка не совсем чистая или этикетка наклеена косо, то 7 или 9 баллов.

Следующим показателем качества является высота и стойкость пены. Нужно иметь стеклянный стакан высотой 11 см и диаметром 7 см, миллиметровую линейку и часы. Бутылку с пивом (не открывать и не взбалтывать!) предварительно ставят в кастрюлю с водой при температуре 14–12°, минут на 20–30. Нужно, чтобы пиво обрело эту температуру. Затем бутылку открывают и, быстро наполнив стакан, замечают время и замеряют высоту пены в стакане миллиметровой линейкой. Высота пены должна быть более 3 см и не исчезнуть совсем за

четыре минуты. В данном случае образец получает все 30 баллов. Если условие окажется нарушенным, оценку снижают до 27, 25 или 23-баллов.

Третьим показателем является прозрачность. Пиво наливают в бокал и смотрят через жидкость на свет. Если прозрачность с блеском, то образец получает 10 баллов, без блеска — 9–8 баллов.

Мутное пиво реализации не подлежит.

И, наконец, самое главное — вкусовая проба. Максимальный балл за вкус и аромат — 50. Хорошее пиво должно получить не менее 46 баллов.

Итак, 100-балльная система органолептической оценки качества пива предусматривает: за внешнее оформление — до 10 баллов, за высоту и стойкость пены — до 30, за прозрачность — до 10, за вкус и аромат — до 50 баллов.

Оценка качества кофе. Кофе оценивается по 100-балльной системе. Образец отличного качества должен получить не менее 86 баллов, удовлетворительного — не менее 70. Оценка начинается с осмотра внешнего оформления пачки кофе. Если упаковка хорошая, а этикетка красочная, выполнена художественно, сразу проставляется 30 баллов.

Вторым показателем качества является внешний вид и цвет. Если цвет молотою кофе коричневый с включением светло-золотистой оболочки зерна, то образец получает еще 15 баллов. За темно-коричневый цвет (зерна пережарены) и за светло-коричневый цвет (зерна недожарены) оценка снижается на 5 — 10 баллов.

Третий важнейший показатель качества — аромат кофе-порошка и самого напитка. Если аромат тонкий, нежный, свойственный данному образцу, добавляется еще 35 баллов, недостаточно выражен — оценка снижается до 30–20 баллов, слабо выражен — до 20–10 баллов.

Последним оценивается вкус. За ярко выраженный, приятный, мягкий, характерный для данного вида кофе вкус к общей оценке образца прибавляют еще 20 баллов, за недостаточно выраженный — 15 и за слабо выраженный присваивается 10 баллов.

Квас медовый, фруктовый, хлебный

Квас — это продукт незаконченного брожения. Приготовление напитка включает в себя три основные технологические операции: получение сладкого сусла, частичное его сбраживание и розлив в бутылки, выдержка их при температуре 12–15°. В квасе может содержаться некоторое количество спирта — до 2 %, так как часть сахара, первоначально заложенного в сладкое сусло, сбраживается дрожжами, превращаясь в спирт и углекислоту. Отсюда возникает очень важная закономерность: чем дольше происходит брожение сладкого сусла до розлива его в бутылки, тем меньше в нем остается сахара и тем больше накапливается спирта.

После розлива сусла в бутылки, их закупорки и охлаждения до температуры 12–14° брожение не прекращается. Проходит оно тем интенсивнее, чем выше температура и чем больше сахара осталось в сусле. В закрытой бутылке образующаяся углекислота выхода не имеет. Она насыщает квас, растворяется в нем, делая его «ядреным», игристым, приятным, освежающим. Каждые четыре грамма перебродившего в заполненной и закрытой литровой бутылке сахара поднимают в ней давление на 1 атм. Если охлаждение было недостаточным, а сахара в сусле оставалось много, то образующаяся углекислота вытолкнет пробку. Привяжите пробку к горлышку, но имейте в виду, что более 8 *атм* бутылка не выдержит.

Если сахара в бродящем сусле в момент его розлива в бутылки осталось мало или в помещении было очень холодно, или не хватило времени для сбраживания, насыщенность кваса углекислотой будет недостаточной и он получится вялым, не ядреным, не игристым. Кроме того, имейте в виду — нельзя сбраживать весь сахар, иначе напиток получится кислым, негармоничным, невкусным.

Небольшой технологический расчет: при сбраживании 10 *г* сахара в литре сусла образуется 0,6 % спирта. Если перебродило по 40 *г* сахара в каждом литре сусла, то содержание спирта в готовом квасе составит $4 \times 0{,}6 = 2{,}4$ %. Можно не допустить накопления такого количества спирта, если сократить время выдержки кваса в бутылках или время предварительного сбраживания сладкого сусла, или понизить температуру выдержки, или, наконец, убавить норму сахара. И еще, допустим, бродящее сусло разливалось в бутылки при содержании сахара 4 %, или 40 *г/л*, а во время выдержки половина сахара (20 *г/л*) перебродила. Такую бутылку нужно открывать осторожно, так как

давление в ней будет 4–5 атм. Освобождая пробку от удерживающих ее проволочек или ниток, придерживайте ее рукой и не облейте квасом соседа.

Ниже приводятся технологические указания и рецептура для приготовления некоторых видов кваса в домашних условиях.

Медово-пряный квас. В эмалированную кастрюлю заливают пять литров воды и опускают в нее марлевый узелок с пряностями: хмель, корица, имбирь, кардамон и немного гвоздики. Количество пряностей и их соотношение определяют по вкусу. Аромат пряностей не должен слишком выделяться и заглушать аромат меда. Воду с пряностями кипятят на малом огне до 5 мин., затем пряности удаляют или оставляют в кастрюле. В охлажденную до 40° пряную воду добавляют 0,6 *кг* меда, 20–25 *г* лимонной кислоты (по вкусу), жидкость размешивают и охлаждают до 25°, после чего задают две-три столовые ложки разведенных в воде хлебопекарных дрожжей и 50 *г* изюма. На следующий день при появлении явных признаков брожения молодое сусло нужно перелить через стеклянную воронку с марлей вместо фильтра в литровые бутылки, в которые предварительно положены две-три изюмины. Бутылки хорошо закрыть распаренными в кипящей воде пробками и оставить при температуре 12–15°, чтобы холодом затормозить процесс брожения и дать возможность образовавшейся углекислоте раствориться, насытить квас, сделать его игристым. Через три — пять дней напиток готов и его можно подавать на стол.

Медово-малиновый квас. В эмалированную кастрюлю заливают 4 *л* кипяченой горячей воды, добавляют 0,6 *кг* меда, 0,8–1,0 *л* малинового сока и 10–15 *г* лимонной кислоты. Малиновый сок можно получить из свежих ягод с помощью шнекового, винтового или рычажного пресса, всегда имеющихся в продаже. Технология получения и сохранения плодово-ягодного сока в домашних условиях описана в главе о плодово-ягодных соках и винах. Смесь воды, сока и меда охлаждают до 25–27°, задают в нее две-три столовые ложки разведенных в воде хлебопекарных дрожжей и 50 *г* изюма. Через день, при появлении явных признаков брожения, сусло переливают в литровые бутылки, используя при этом стеклянную воронку с марлей в качестве фильтра. Хорошо положить в каждую бутылку одну-две изюмины. Бутылки закрыть распаренными в горячей воде пробками и поставить в холодное помещение на выдержку и дображивание.

Медово-яблочный квас. Готовят так же, как и предыдущий, но с яблочным соком, причем его можно увеличить до 2 *л*.

Яблочный квас. Спелые, ополоснутые водой яблоки

измельчают возможно мельче, но не до состояния пюре и кладут в эмалированную кастрюлю. Добавляют туда две-три ложки разведенных в воде хлебопекарных дрожжей, 50 *г* изюма и немного воды, чтобы все кусочки яблок были погружены в жидкость. Кастрюлю закрывают крышкой. Дня через два-три около половины сахара, содержащегося в яблоках, перебродит. Тогда забродившую массу переносят под пресс, и отпрессованное сусло через воронку с марлей разливают в литровые бутылки, закупоривают их распаренными пробками и помещают в прохладной помещение на выдержку и дображивание.

Яблочный квас из сушеных яблок. В стеклянный баллон засыпают 30–50 *г* изюма и сушеные измельченные яблоки. Смесь заливают кипяченой охлажденной водой (на 1 килограмм яблок 6 *л* воды). Баллон закрывают ватной пробкой и оставляют при комнатной температуре на один-два дня. Затем бродящее сусло переливают через стеклянную воронку с ватным тампоном в литровые бутылки. Яблоки переносят из баллона под пресс и отжатое сусло также переливают через воронку и марлю в литровые бутылки. Бутылки закрывают пробками и оставляют в прохладном помещении для выдержки и дображивания. Через несколько дней напиток готов к употреблению.

Клюквенный квас. Приятный освежающий напиток. Промытые ягоды засыпают в эмалированную кастрюлю и заливают водой: 2–3 стакана на стакан ягод. Кастрюлю ставят на плиту и кипятят 5 мин., раздавливая ягоды деревянной ложкой. Затем жидкое содержимое сливают через полотняный конусообразный мешочек во вторую чистую эмалированную кастрюлю, а раздавленную ягоду отжимают прессом и отжим, пропущенный так же через мешочек, добавляют к основной массе фильтрата во вторую кастрюлю. Сюда же задают сахар (80 *г* на 1 литр) и лимонные корочки. После этого вторично подогревают до кипения, затем охлаждают до 25° и задают разводку дрожжей две-три столовые ложки и столовую ложку пшеничной муки. Когда квас начнет хорошо бродить и покроется пеной, его процеживают через полотняный мешочек в бутылки из-под шампанского, закрывают предварительно распаренными пробками и переносят в прохладное помещение для выдержки и для дображивания.

Вишневый квас. Свежие зрелые вишни ополаскивают, засыпают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (на 1 килограмм вишни 2 *л* воды) и кипятят 5 мин. Горячий сок из кастрюли фильтруют через полотняный мешочек, добавляют сок, полученный после отжима ягод вишни (тоже профильтрованный), сахар из расчета 50–70 а на литр, охлаждают до 25°. Вместо дрожжей в охлажденное сладкое сусло можно задать 50 — 100 *г*

изюма: на его поверхности всегда есть дрожжевые клетки, но если через два дня признаков брожения не появится, добавить дрожжи. Когда сусло начнет бродить, его сливают через стеклянную воронку с ватным тампоном в литровые бутылки, в каждую из которых помещают по две изюмины. Бутылки хорошо закрывают пропаренными пробками и помещают в прохладное помещение для выдержки и дображивания.

365. Клубнично-коньячный напиток. На 10 *л* кипяченой воды дают 3 *кг* сахара, 30–40 *г* лимонной кислоты, 5 *кг* клубники или земляники, бутылку коньяка, 200 *г* изюма. Все перемешивают и оставляют при комнатной температуре на 5–6 дней. Брожение будет бурным, с обильным выделением пены, поэтому баллон следует заполнять не более чем на 2/3 объема.

Через 5–6 дней бродящее сусло фильтруют с помощью фланелевого или полотняного конусообразного мешочка и разливают в литровые бутылки. Ягоду отжимают, отжим фильтруют и добавляют туда же в бутылки. Закупоренные бутылки хранят в холодном помещении. Желательно, чтобы в готовом напитке оставалось сахара 40–50 *г* в литре. Поэтому в процессе брожения нужно неоднократно пробовать бродящее сусло.

Общий объем сусла по нашей рецептуре составит 17 *л*, а его начальная сахаристость 3200:17 = 190 *г* в 1 *л*. Следовательно, всего должно перебродить сахара 190-50 = 140 *г/л*, что позволит получить напиток с содержанием спирта $14 \times 0{,}6 = 8{,}4$ %. Этот вариант можно усовершенствовать, если вместо клубники дать свежеотпрессованный клубничный сок — 4 *л*.

Квас хлебный литовский. В эмалированную посуду наливают 12 *л* горячей (80°) воды, туда же дают 1,5 *кг* ржаных сухарей. Перемешивают и оставляют на 6–8 часов для извлечения из сухарей экстрактивных веществ. Когда сусло остынет до 25–27°, его сливают через полотняный мешочек или через двойной слой марли, вносят 500 *г* сахара, 50 *г* изюма, две-три столовые ложки разводки хлебопекарных дрожжей и 30–40 *г* лимонной кислоты. Брожение продолжается сутки, после чего сброженное сусло разливают в бутылки из-под шампанского, укупоривают пропаренными пробками и выносят в прохладное место. Через один — три дня напиток готов к употреблению. Пробку нужно привязать к горлышку бутылки.

Хлебно-медовый квас. Ржаные сухари — 1,2 *кг* — заливают горячей (80°) водой (12 *л*), размешивают и оставляют на 6–8 часов для настаивания. Осветлившееся сусло осторожно сливают, добавляют 0,6 *кг* меда, 30 *г* лимонной кислоты, охлаждают до 25° и дают дрожжи. Хорошо перемешивают и сбраживают 20 часов.

Молодой квас разливают в бутылки через воронку с ваткой. В каждую бутылку кладут по две изюмины. Некоторое время, до появления пузырьков углекислоты, бутылки выдерживают при комнатной температуре, затем укупоривают пробкой и выносят в прохладное помещение.

Сухарно-мятный квас. Дробленые ржаные сухари — 1,2 *кг* — заливают горячей (80°) водой (13 *л*), размешивают и настаивают 6–8 часов. Прозрачное сусло осторожно сливают, добавляют 600 *г* сахара и 50 *г* мяты, охлаждают до 25°, вносят дрожжи и сбраживают 20 часов. Бродящее сусло разливают в бутылки с двумя изюминами в каждой и выдерживают при комнатной температуре до появления пузырьков. Затем бутылки закупоривают пробками и выносят на холод. Через один-два дня квас можно пить.

366. Квас-вишняк. В 15-литровый стеклянный баллон засыпают 5 *кг* вишни, добавляют 2 *кг* меда (или 1,5 *кг* сахара) и 5–6 *л* теплой воды. Все перемешивают. Температура смеси не должна быть более 25°. Закрывают бутыль ватной пробкой. Через 15 дней после окончания бурного брожения сусло сцеживают, разливают в литровые бутылки, закупоривают и переносят в холодное помещение (12–14°) для дображивания дней на 10–20.

Фруктово-медовый квас. 3 *кг* меда разводят в 12 *л* кипящей воды. Удаляют шумовкой пену, охлаждают до 25° и вливают 8 *л* процеженного сока красной смородины или черники, или малины. Если сок свежеотпрессованный, то дрожжи давать не нужно, в покупной пастеризованный необходимо добавить 50 — 100 *г* изюма или стакан разведенных в воде хлебопекарных дрожжей. Когда бурное брожение закончится и квас несколько осветлится (осадки выпадут на дно), его сцеживают в бутылки, закупоривают и переносят *г* в прохладное помещение на 20–40 дней.

Во всех приведенных выше рецептах время предварительного сбраживания сладкого квасного сусла (до розлива в бутылки) можно сократить наполовину. Тогда больше останется сахара на дображивание сусла в бутылках. Квас получится более ядреным, более насыщенным углекислотой, но возникает опасение чрезмерного давления в бутылках.

Поэтому время предварительного брожения квасного сусла нужно установить самому с учетом фактической температуры помещения и силы дрожжевой закваски или диких дрожжей, находящихся на поверхности плодов и изюма.

В литературе есть указание на то, что мед желательно не только разводить в кипящей воде, но и удалять шумовкой пену. В медовый квас хорошо добавить немного хмеля (20 *г* на 1 литр

кваса). Воду с хмелем кипятят минут 20–30, затем хмелевые шишки удаляют шумовкой и в охмеленной воде разводят мед.

notes

Примечания

1

Н. М. Сисакян. Задачи биохимии в разработке научных основ виноделия. — «Биохимия вина», 1953 г., № 4

2

В. И. Нилов и И. М. Скурихин. Химия виноделия. М., 1967

3

Н. Н. Простосердов. Виноградные вина и их свойства. М., Пищепромиздат, 1959

4

О. П. Молчанова. Основы рационального питания. «Кулинария». Госторгиздат, 1960

Н. В. Вершинин. Фармакология. М., «Медгиз», 1952

Н. П. Кравков. Основы фармакологии. М., «Медгиз», 1953

1 дал — сокращенно декалитр = 10 литрам

8

Там, где это не помечено дополнительно, рецепты рассчитаны на 8 — 10 человек

9

Для приготовления коктейлей используется импортный белый, иногда красный вермут

10

Южный можно заменить лимонным ликером

11

Черносмородиновый сок можно отжать с помощью рычажного домашнего пресса, но ягоду нужно предварительно залить кипятком и оставить дня на два

12

Сироп готовят путем добавки в горячую воду сахара до полного насыщения